

LEARN WITH #GUSTO



Siete anche voi stanchi e annoiati da questa pandemia? Non vedete l'ora di prenotare un aereo e tornare a viaggiare per il mondo? L'espressione giusta da usare in questi casi è: ***Che barba!*** vale a dire ***Che noia!***

Ma che c'entra la barba con il gusto vi starete chiedendo? Molti di voi li conosceranno come **agretti**, un tipico ortaggio di marzo, chiamato anche **barba di frate** per la forma filiforme delle foglie raggruppate in mazzetti che ricordano appunto la lunga barba dei frati. La barba di frate cresce spontanea in primavera, da marzo fino a fine giugno, in tutto il Mediterraneo. Attualmente è coltivata soprattutto in Sicilia. È una verdura tipica della stagione primaverile che proprio in questi giorni comincia a farsi vedere nei mercati.

Per deliziarvi con questa primizia di marzo, vi sveliamo oggi una ricetta leggera e sfiziosa da portare in tavola: **gli agretti con pinoli e uvetta**. Scopriamo insieme come si preparano.

Leggi e completa la ricetta con le parole scritte nel riquadro. Attenzione c'è una parola in più.

**TEGAME - SPICCHIO - RADICI - FINO - AGGIUNGI - COPERCHIO-
GRIGLIA - MAZZETTO - GUSTOSO - LENTO**

INGREDIENTI:

1 **(1)** di agretti

0,50 g di uvetta

0, 50 g di pinoli

Uno **(2)** d'aglio

Acciughe

Olio EVO

Sale **(3)** q.b

PREPARAZIONE:

Pulisci gli agretti eliminando le **(4)** di colore rossiccio con un coltello. Lava accuratamente la parte verde rimanente per eliminare eventuali residui di terra. In un **(5)** fai soffriggere a fiamma bassa uno spicchio d'aglio schiacciato in 2-3 cucchiari di olio. Quando sentirai il profumo dell'aglio rosolato aggiungi anche gli agretti. Salali e copri con un **(6)**. Lascia cuocere lentamente a fuoco **(7)** girandoli di tanto in tanto.

Quando gli agretti si saranno appassiti rilasciando la loro acqua, toglì il coperchio, **(8)** l'uvetta e i pinoli e porta a cottura facendo assorbire tutta l'acqua rilasciata.

Per rendere il piatto ancora più **(9)** aggiungi al soffritto iniziale anche qualche acciuga.

Soluzioni: 1. mazzetto 2. spicchio 3. fino 4. radici 5. tegame, 6. coperchio, 7. lento 8. aggiungi, 9. gustoso

GUSTO è un programma di Lingua&Cultura FULL IMMERSION Subscribe now

<https://bit.ly/30Fq48d>

