

LEARN WITH #GUSTO



LA SCAFATA

Una delle primizie di Maggio sono proprio loro: le fave. Quella che vi proponiamo oggi è la **Scafata** un contorno ricco e sostanzioso, tipico della cucina regionale umbra e legato alla tradizione contadina. Cosa state aspettando? Correte a comprare le fave dal vostro fruttivendolo di fiducia e seguite questa semplice e gustosa ricetta.

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

**CASSERUOLA - Q.B - DADINI - FRESCHE - MESCOLOTE - FUMANTI-
SELVATICO - SPICCHI**

INGREDIENTI:

250 g di fave(1)

1 ciuffo di finocchietto(2)

2 cipollotti

250 g di Bietole

1 ciuffo di menta

100 g di pancetta

8 Pomodori ciliegini

Olio extra vergine di oliva

pepe(3)

sale q.b

PREPARAZIONE:

Fate lessare brevemente le fave in acqua salata, per circa 10 minuti. Tagliate la pancetta a.....(4) , affettate i cipollotti pulite e tagliate le bietole e i pomodori.

Fate soffriggere in una.....(5) i cipollotti e il finocchietto con 4 cucchiari d'olio, aggiungete la pancetta e lasciatela rosolare. Dopo qualche minuto unite le fave e le bietole e (6). Cuocete a fuoco basso con il coperchio e dopo 10-15 minuti aggiungete i pomodori. Proseguite la cottura ancora per 10 minuti circa finché le fave saranno cotte, aggiungete acqua bollente se necessario. Insaporite con sale e pepe.

Servitele ancora! (7)

Soluzioni: 1. fresche 2. selvatico 3. q.b 4. dadini 5. casseruola 6. mescolate 7. fumanti

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

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

