

LEARN WITH #GUSTO



LA PANZANELLA



Fa caldo e non avete voglia di accendere i fornelli? Siete troppo pigri per uscire di casa e fare la spesa? Se in dispensa avete ancora del pane raffermo e qualche verdura nel frigorifero, abbiamo la ricetta che fa per voi: **la panzanella!**

Un piatto povero della tradizione contadina tipico dell'Italia centrale, adatto per una pranzo veloce o una cena leggera in queste torride giornate estive. Scopriamo insieme come si prepara.

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

**NERO - FETTE - RAFFERMO - SBUCCIATE - FRESCO
FINO - PANZANELLA - MESCOLOTE - MATURI**

INGREDIENTI:

350 g di pane(1)

200 g di cetrioli

200 g di pomodori(2)

1 Cipolla rossa

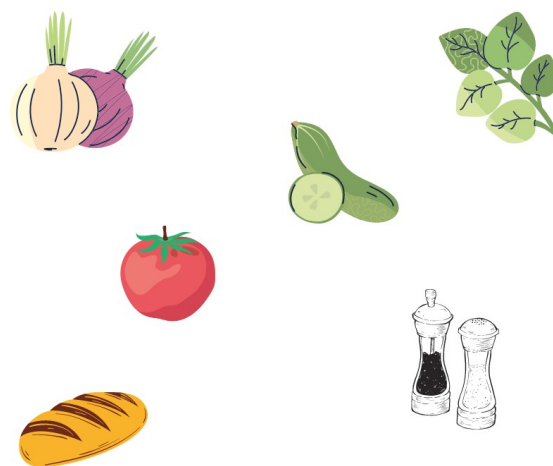
Basilico q.b.

Olio extra vergine di oliva q.b.

Aceto q.b.

Pepe(3) q.b.

Sale(4) q.b.



PREPARAZIONE:

Per realizzare la panzanella per prima cosa tagliate il pane a(5) e poi a cubetti. Trasferite il pane in una ciotola e aggiungete l'acqua e l'aceto. Mescolate bene così che il pane possa assorbire l'acqua e l'aceto uniformemente e mettete da parte. Passate alla preparazione delle verdure: tagliate i pomodori a pezzetti,.....(6) il cetriolo e tagliatelo a fettine sottili. Infine prendete la cipolla, tagliatela a metà e affettatela sottilmente. Riprendete la ciotola con il pane e(7) il tutto nuovamente, poi aggiungete i pomodori, le cipolle e i cetrioli. Condite con il sale, il pepe e l'olio. Mescolate ancora e conservate in frigorifero la vostra(8) fino al momento di servirla.

Soluzioni: 1. raffermo 2. maturi 3. nero 4. fino 5. fette 6. sbucciate 7. mescolate 8. panzanella

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

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