

LEARN WITH #GUSTO



Torna la primavera e spunta anche lui: l'asparago, il re della tavola a primavera. Sono tante le ricette che in questa stagione si possono preparare con gli asparagi e noi vogliamo proporvi quella più classica e più amata dagli italiani: le tagliatelle con gli asparagi. Scopriamo insieme come si preparano.

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

**GAMBO - ABBONDANTE - FORMAGGIO - GRANA - DOLCE-
SALATA - SOPRA - UOVO**

INGREDIENTI:

320 g di tagliatelle all'.....**(1)** fresche

700 g di asparagi

olio di oliva extra vergine

40 g di**(2)** grana

1 spicchio di aglio

sale q.b.



PREPARAZIONE:

Per preparare le tagliatelle con gli asparagi cominciate pulendo gli asparagi ed eliminando la parte più dura del**(3)**. Poi, tagliateli a pezzettini e lessateli per circa 10 minuti in acqua..... **(4)**. Successivamente, in un tegame fate rosolare uno**(5)** di aglio nell'olio, unite gli asparagi lessati e lasciateli insaporire per cinque minuti. Nel frattempo, cuocete le tagliatelle in**(6)** acqua salata, quando saranno pronte scolatele al dente e conditele direttamente nella padella con gli asparagi, grattatevi**(7)** il formaggio e servitele ben calde.

Soluzioni: 1. uovo 2. formaggio 3. gambo 4. salata 5. spicchio , 6. abbondante, 7. sopra

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

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

