

LEARN WITH #GUSTO



PORCINI

Lo sapevate che uno dei passatempi autunnali di molti italiani è andar per boschi alla ricerca di funghi? Ovviamente non tutti i funghi sono commestibili, ma fra quelli che invece si possono mangiare e che occupano il primo posto nella cucina italiana ci sono ovviamente loro: ***i porcini***.

Invece del solito risotto o piatto di tagliatelle ai funghi porcini, oggi ve li proponiamo come contorno presentandovi la ricetta dei funghi fritti.

I funghi fritti sono un piatto tanto semplice quanto appetitoso, perfetto da servire come gustoso antipasto oppure come contorno. Scopriamo insieme come si preparano.

Completa la ricetta con le parole presenti nel riquadro. Attenzione! C'è una parola in più.

CALDO - PASTELLA - FARINA - LESSI - CIRCA - LISCIA - SEMI- FRITTI- CARTA

INGREDIENTI:

300 g di funghi porcini

150 g di pangrattato

150 g di.....(1) 00

190 g di acqua naturale

Sale fino q.b.

1 l di olio di(2) di girasole



PREPARAZIONE:

Pulite i funghi e tagliateli a fette.

Preparate la..... (3) unendo in una ciotola la farina e l'acqua e mescolate con una frusta fino ad ottenere una consistenza..... (4) e omogenea, poi aggiungete il sale. Versate il pangrattato in un'altra ciotola. Poi mettete a scaldare l'olio di girasole in una padella e aspettate finché non sarà ben..... (5). Nel frattempo immergete i funghi prima nella pastella e successivamente nel pangrattato e poi nell'olio caldo. Fate friggere i funghi per..... (6) 3 minuti.

Una volta cotti, metteteli su un panno di (7) assorbente e salate a piacere.

I vostri funghi..... (8) sono pronti. Buon appetito!

Soluzioni: 1. farina, 2. semi, 3.pastella, 4.liscia, 5. caldo, 6. circa, 7. carta, 8. fritti

GUSTO è un programma di Lingua&Cultura FULL IMMERSION

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

