

Passata di pomodoro

- Difficoltà: **bassa**
- Cottura: **60 min**
- Preparazione: **60 min**
- Costo: **molto basso**



La passata di pomodoro è una delle conserve più preparate, specialmente nelle regioni del meridione d'Italia, dove il suo largo uso quotidiano, ne ha fatto la regina delle conserve. La sua preparazione è molto semplice, e per la riuscita ottimale, basta osservare alcune piccole ma importanti regole.

Ingredienti

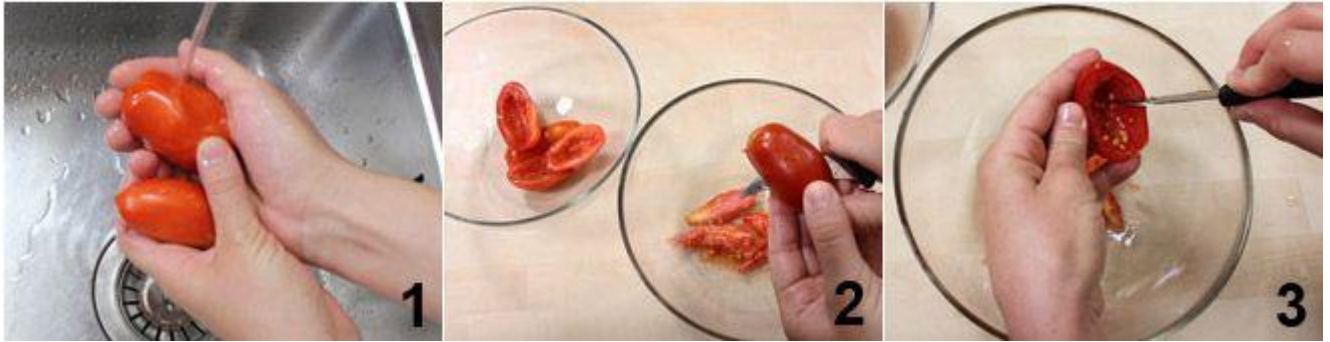
Pomodori tipo san marzano 2 kg



Basilico foglie q.b.(quanto basta)



Preparazione



Esercizio numero 1

Collega i verbi alle immagini

- a. tagliare
- b. Lavare
- c. Togliere



Esercizio numero 2

Collega le parole alle immagini

- a. Cucchiaino di legno
- b. Coperchio
- c. passaverdura



Esercizio numero 3

Collega i nomi alle immagini

- a. vasetti di vetro
- b. passata di pomodoro
- c. basilico



Esercizio numero 4

Collega i verbi alle immagini

- a. chiudere
- b. versare
- c. cuocere

Lettura:

Per preparare la passata di pomodoro, lavare molto bene i pomodori. Tagliare a metà i pomodori e togliere i semi.

Mettere in una grande pentola, coprire con un coperchio e cuocere a fuoco basso per 30 minuti. Girare con il cucchiaio di legno. Bollire in molta acqua i vasetti per 30 minuti. Mettere dentro ogni vasetto una foglia di basilico.

Dopo passare i pomodori con il passaverdura e versare la passata nei vasetti di vetro.

Chiudere bene i vasetti. Mettere in una pentola lo strofinaccio, i vasetti e tanta acqua. Cuocere per 30 minuti.

Esercizio n. 5

Sottolinea tutti i verbi nel testo

Es. Per preparare la passata di pomodoro...

Esercizio n. 6

Trasforma i verbi usando IO

Es. preparare → io preparo...

Esercizio n. 7

Collega le immagini alle parole.

		<u>Il piatto piano e il piatto fondo</u>
		<u>Il cucchiaio di legno</u>
		<u>La pentola</u>
		<u>La pentola a pressione</u>
		<u>Il coltello</u>
		<u>Il coperchio</u>
		<u>Le posate</u>
		<u>La forchetta</u>
		<u>Il cucchiaio</u>