

FONDO ASILO, MIGRAZIONE E INTEGRAZIONE (FAMI) 2014-2020

Obiettivo Specifico 2. Integrazione / Migrazione legale Obiettivo nazionale ON 2 - Integrazione - lett. h) Formazione civico linguistica - Servizi sperimentali di formazione linguistica  
2018-2021

l'  
per  
**ITALIANO  
COMUNICARE,  
LAVORARE  
PARTECIPARE**



L'Italiano per lavorare  
**CUCINA  
GASTRONOMIA  
RISTORAZIONE**



Università  
degli Studi  
di Palermo

**SUM**



# LEZIONE 10

Trascrizione audio del video:

## **Riso Ndiakhas con verdure e carne**

«Facciamo il riso Ndiakhas con verdure e carne.

Per preparare il riso Ndiakhas con verdure e carne, prendiamo il riso e lo laviamo tre volte in acqua fredda, poi lo facciamo cuocere a vapore in una pentola.

Tritiamo la cipolla, poi prendiamo le carote, le zucchine e i peperoni e li tagliamo a cubetti. In una ciotola, facciamo marinare la carne di manzo con sale, pepe, curry e paprika dolce.

In una padella facciamo soffriggere la cipolla. Aggiungiamo le carote, poi le zucchine e, infine, i peperoni, in quest'ordine per rispettare i tempi di cottura. Saltiamo e facciamo cuocere per circa dieci minuti.

In un'altra padella, mettiamo a soffriggere mezza cipolla tritata, aggiungiamo la carne con un filo d'olio e facciamo cuocere a fuoco basso per circa quindici minuti.

Mettiamo tutto in una pentola grande aggiungiamo a poco a poco riso, verdure e carne.

Mettiamo un po' di brodo vegetale e lasciamo cuocere a fuoco basso per altri dieci minuti.

A questo punto il piatto sarà pronto. Buon appetito!»

### **Leggi il testo e rispondi alle seguenti domande:**

1) Quali ingredienti ci vogliono per preparare il riso Ndiakhas con verdure e carne?

---

---

2) Il cuoco come fa cuocere il riso?

---

---

3) Il cuoco come taglia la cipolla? Come taglia, invece, le carote, le zucchine e i peperoni?

---

---

4) Il cuoco cosa fa con la carne prima di farla cuocere?

---

---

5) Perché il cuoco prima fa soffriggere la cipolla e poi aggiunge le verdure in un certo ordine?

---

---

6) Dove e come fa cuocere la carne il cuoco?

---

---

7) Cosa fa alla fine il cuoco per terminare la cottura del riso, delle verdure e della carne?

---

---

- Pensa adesso a un piatto che conosci e che ti piace particolarmente, può essere un piatto del tuo paese, un piatto italiano o di un altro paese del mondo.
- Pensa agli ingredienti necessari per prepararlo e scrivi la ricetta sul modello delle due ricette che abbiamo visto prima (le caserecce al pescespada e pomodorini o il riso Ndiakhas con verdure e carne).

Nome del piatto: \_\_\_\_\_

Ingredienti per quattro persone:

---

---

Procedimento:

---

---

---

---

---

---

---

---

Progetto FAMI

## **“L’ITALIANO PER COMUNICARE, LAVORARE, PARTECIPARE”**

PROG-2511

FONDO ASILO, MIGRAZIONE E INTEGRAZIONE (FAMI) 2014-2020

Obiettivo Specifico 2. Integrazione / Migrazione legale

Obiettivo nazionale ON 2 - Integrazione - lett. h)

Formazione civico linguistica - Servizi sperimentali di formazione linguistica  
2018-2021

organizzazione

ItaStra / Scuola di lingua italiana per Stranieri

Dipartimento di Scienze umanistiche. Università degli Studi di Palermo

partner

Comune di Palermo / Centro Astalli Palermo

/ CPIA Palermo 1 / CPIA Palermo 2 / Coop. Soc. Libera...mente /

Pellegrino della Terra Onlus / Pluralia

Materiali didattici realizzati per i Corsi linguistici sperimentali

aventi ad oggetto il vocabolario tecnico utilizzabile in contesto lavorativo e sociale

© 2020-2021, ItaStra, Palermo

Tutti i contenuti sono originali e soggetti a diritto d'autore, tutti i diritti riservati