

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 9

Trascrizione audio del video:

### **Caserecce al pescespada e pomodorini**

«Per preparare le caserecce al pescespada: prendiamo una padella, mettiamo un filo d'olio e un dente di aglio in camicia, poi prendiamo una cipolla, la tritiamo e facciamo soffriggere per circa un minuto. Poi prendiamo i pomodorini, li tagliamo in due e li mettiamo in padella, prendiamo cinque capperi, li tritiamo e li mettiamo insieme ai pomodorini a cuocere per circa dieci minuti. Prendiamo il pesce spada lo tagliamo a cubetti e lo mettiamo insieme ai pomodorini, aggiungiamo pepe, paprika dolce e lo lasciamo cuocere per circa dieci minuti a fuoco basso poi assaggiamo per vedere se è necessario aggiungere sale, facciamo molta attenzione perché sia i capperi che il pesce contengono già molto sale.

Poi prendiamo un'altra pentola per cuocere la pasta. Alla fine, aggiungiamo alla pasta menta e prezzemolo tritati.

A questo punto il piatto sarà pronto, buon appetito!»

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

- 1) Quali ingredienti ci vogliono per preparare le caserecce al pescespada e pomodorini?

---

---

- 2) Cosa fa il cuoco con la cipolla?

---

---

- 3) Per prima cosa, cosa aggiunge il cuoco al soffritto di cipolla e aglio?

---

---

4) Cosa fa il cuoco con il pesce spada?

---

---

5) Perché il cuoco aggiunge il pescespada solo in un secondo momento?

---

---

6) Perché dobbiamo assaggiare e fare molta attenzione con il sale?

---

---

«i pomodorini hanno un tempo di cottura **più lungo del** pescespada»

- ✓ Cosa significa: un tempo di cottura **più lungo del** pescespada?
- ✓ A cosa serve **più**?
- ✓ Serve a fare un confronto fra cose o persone.
- ✓ Qual è il contrario di **più**?
- ✓ Il contrario di più è **meno**.
- ✓ Ad esempio: Il pescespada ha un tempo di cottura meno lungo dei pomodorini.

Quando si fa una comparazione fra due nomi o due pronomi, si usa: **più/meno + aggettivo + preposizione di** (attenzione a quando è necessario aggiungere l'articolo alla preposizione

Ad esempio:

- Milano è **più** grande **di** Palermo
- La Sicilia è **più** grande **della** Lombardia
- La Lombardia è **meno** grande **della** Sicilia

**Attività 1:** Completa le frasi con **più** o **meno** e con la preposizione corretta.

- 1) Roma è \_\_\_\_\_ grande \_\_\_\_ Palermo.
- 2) L'Africa è \_\_\_\_\_ grande \_\_\_\_ Europa.
- 3) Carlo è \_\_\_\_\_ alto \_\_\_\_ Francesco.
- 4) Il pesce è \_\_\_\_\_ leggero \_\_\_\_ carne.
- 5) Il negozio di alimentari è \_\_\_\_\_ grande \_\_\_\_ supermercato.
- 6) Gennaio è \_\_\_\_\_ lungo \_\_\_\_ febbraio.

Quando si fa una comparazione fra due aggettivi, verbi o quantità si usa: **più/meno + aggettivo + *che***

Ad esempio:

- Roberto è **più** bravo in matematica **che** in italiano (aggettivi)
- Preferisco **più** guardare un film **che** leggere (verbi)
- Io mangio **più** carne **che** verdura (quantità)

**Attività 2:** Completa le frasi con **più o meno** e poi con **di o che**.

1. Il film di ieri è stato \_\_\_\_\_ divertente \_\_\_\_\_ quello di oggi.
2. Luca preferisce \_\_\_\_\_ andare a correre \_\_\_\_\_ fare palestra.
3. La birra è \_\_\_\_\_ leggera \_\_\_\_\_ rum.
4. La città è \_\_\_\_\_ bella di giorno \_\_\_\_\_ di notte.
5. La classe di mio fratello è \_\_\_\_\_ numerosa \_\_\_\_\_ mia.
6. Le canzoni di quest'anno sono \_\_\_\_\_ belle \_\_\_\_\_ quelle dell'anno scorso.
7. Il mio amico è \_\_\_\_\_ bravo a suonare la chitarra \_\_\_\_\_ la batteria.
8. La mia macchina è \_\_\_\_\_ piccola \_\_\_\_\_ tua.
9. Le vacanze di Natale sono \_\_\_\_\_ lunghe \_\_\_\_\_ vacanze di Pasqua.