

GIRA LA  
TAGLIATELLA

CIAO, MY NAME  
IS LUPO WOLFIE  
AND I'M THE  
MASCOT OF GIRO  
D'ITALIA!



Scuola Primaria di Villaretto

## FILASTROCCA DEL CICLISTA

CIBARSI È ASSAI IMPORTANTE  
PERCHÉ PEDALANDO HAI BISOGNO DI CARBURANTE.  
MA STAI ATTENTO NELL'ALIMENTAZIONE  
CERCA I PRODOTTI MIGLIORI IN OGNI OCCASIONE  
IN ITALIA TANTE COSE BUONE TROVERAI  
E DELIZIOSE RICETTE SCOPRIRAI  
TORTE, PASTA, GRISSINI  
PANE E PASTICCINI.  
IL LATTE È UNA BONTÀ  
E DI ACQUA BEVINE IN QUANTITÀ.  
CEREALI, FRUTTA E VERDURA  
UNA DIETA SICURA.

*È... per carburante niente di  
meglio che un bel piatto di*  
"TAGLIATELLE DA CAPOGIRO"

### INGREDIENTI:

- TAGLIATELLE ROMAGNOLE
- ASPARAGI DI SANTENA
- PEPERONI DI CUNEO
- BRESAOLA DELLA VALTELLINA
- ZAFFERANO TOSCANO
- POMODORI SECCHI
- PECORINO ABRUZZESE
- VINO ROSSO PIEMONTESE
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PUGLIESE
- SALE
- PEPE QUANTO BASTA

### PROCEDIMENTO

- SBOLLITARE GLI ASPARAGI,
- FAR SOFFRIGGERE NELL'OLIO I POMODORI SECCHI CON GLI ASPARAGI E I PEPERONI TAGLIATI A JULIENNE,
- SFUMARE COL VINO E UNIRE LA BRESAOLA,
- INSAPORIRE CON LO ZAFFERANO,
- SALARE E PEPARE QUANTO BASTA,
- CUOCERE LE TAGLIATELLE IN ABBONDANTE ACQUA SALATA E SCOLARLE A TREQUARTI DALLA COTTURA,
- SALTARLE IN TEGAME, ULTIMANDO LA COTTURA,
- SPOLVERARE CON ABBONDANTE PECORINO

SCUOLA PRIMARIA VILLARETTO (Bagnaia Piemonte)



2019.04.03 17:15





2019.04.03 20:07



