Attività

AVVERBI E CONGIUNZIONI

Livello avanzato

COMPLETA IL TESTO CON SCEGLIENDO UN AVVERBIO O UNA CONGIUNZIONE DALLA LISTA SOTTOSTANTE.

anzi, certamente, davvero, ecco, insomma, intanto, ma, mentre, ossia, solo, spesso

Torniamo a noi. E perché sabato trippa? _____ spieghiamo che la trippa altro non è che lo stomaco di bovino. So che molti arricceranno il naso e posso capirli. _____ chi è stato abituato a mangiarla fin da piccolo non ci rinuncia, tanto è gustosa.

Il sabato c'era la macellazione degli animali per il piatto ricco della domenica. _____ perché. Chi non poteva permettersi i tagli di carne più costosi, cioè scelti fra i due quarti anteriori e posteriori del bovino, comprava "il quinto quarto" _____ le frattaglie: trippa, fegato, cuore, polmoni, coda, zampe, lingua, cervello… _____ le parti più economiche, meno nobili, ma non meno nutrienti, _____, ricche di elementi utili al corpo umano.

_____ venivano date come supplemento di paga ai lavoratori del mattatoio. Bisognava _____ saperle cucinare e le brave donne di casa _____ lo sapevano fare in modo egregio riuscendo a portare a tavola piatti _____ golosi. La trippa oggi si trova già perfettamente pulita e anche già lessata se si vuole. Una volta tagliata a striscioline (e bollita se si compra cruda) si prepara cuocendola successivamente in un sugo di pomodoro, cipolla e carota: la trippa alla romana ha come ingredienti imprescindibili la menta e il pecorino romani, _____ a scelta è l'uso del peperoncino o del pepe.

La soluzione è nella prossima pagina!

© Italiano Magazine - www.italianomagazine.it

SOLUZIONE

Torniamo a noi. E perché sabato trippa? **Intanto** spieghiamo che la trippa altro non è che lo stomaco di bovino. So che molti arricceranno il naso e posso capirli. **Ma** chi è stato abituato a mangiarla fin da piccolo non ci rinuncia, tanto è gustosa.

Il sabato c'era la macellazione degli animali per il piatto ricco della domenica. **Ecco** perché. Chi non poteva permettersi i tagli di carne più costosi, cioè scelti fra i due quarti anteriori e posteriori del bovino, comprava "il quinto quarto" **ossia** le frattaglie: trippa, fegato, cuore, polmoni, coda, zampe, lingua, cervello… **insomma** le parti più economiche, meno nobili, ma non meno nutrienti, **anzi**, ricche di elementi utili al corpo umano.

Spesso venivano date come supplemento di paga ai lavoratori del mattatoio. Bisognava solo saperle cucinare e le brave donne di casa **certamente** lo sapevano fare in modo egregio riuscendo a portare a tavola piatti **davvero** golosi. La trippa oggi si trova già perfettamente pulita e anche già lessata se si vuole. Una volta tagliata a striscioline (e bollita se si compra cruda) si prepara cuocendola successivamente in un sugo di pomodoro, cipolla e carota: la trippa alla romana ha come ingredienti imprescindibili la menta e il pecorino romani, **mentre** a scelta è l'uso del peperoncino o del pepe.

© Italiano Magazine - www.italianomagazine.it