

Come scrivere un testo regolativo

Dopo aver letto la ricetta che serve a preparare la pizza margherita, scrivi tu una ricetta (un dolce, un primo piatto, ecc.), seguendo lo stesso schema.

Pizza Margherita

Per l'impasto: 400 g di farina di frumento integrale o semintegrale (tipo 2), 20 g di lievito di birra fresco, 6-8 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, sale.

Per condire: 350 g di pomodori pelati sgocciolati, sale, 300 g di mozzarella fresca, olio extravergine d'oliva, alcune foglie di basilico, origano, peperoncino rosso in polvere.

Procedimento: La pizza margherita è forse la pizza per eccellenza e la sua fama è indubbiamente diffusa in tutto il mondo.

Cominciate con il preparare la pasta e, dopo averla lasciata lievitare al caldo, tiratela sulla spianatoia infarinata con un mattarello in una sfoglia di circa 1/2 cm di spessore. Stendetela in una teglia unta d'olio o sulla piastra di cottura del forno, versateci sopra i pomodori pelati e schiacciati preventivamente con una forchetta, salate leggermente e lasciatela riposare al caldo per una ventina di minuti, in modo che possa ulteriormente lievitare.

Trascorso il tempo previsto, infornatela per 20 minuti a forno preriscaldato a 250° C circa, poi fatela uscire dal forno, copritela con la mozzarella tagliata a sottili fettine, conditela con le foglie di basilico e con origano, insaporitela con un pizzico di peperoncino e infine rimettetela nuovamente in forno per poco meno di 10 minuti prima di portarla in tavola.

(Pedrotti W., Il cucchiaino verde, Demetra)

La mia ricetta

.....

.....

.....

.....

.....

.....