

Dal testo narrativo al testo regolativo

UOVA STRAPAZZATE

Antonio prese due uova, le ruppe sull'orlo di una scodella, le versò dentro, aggiunse un po' d'acqua alle uova e vi versò sopra qualcosa di bianco, e poi si mise a frullare col frullino di legno.

-Oh, povero me! – esclamò. – Si formano i grumi.

- Ma perchè ci hai messo lo zucchero? – chiese Virgoletta. – Ma era farina! – rispose Antonio.

– Preparo le uova strapazzate, e con un po' d'acqua e farina le porzioni diventano più abbondanti.

La bambina si dimostrò subito persuasa.

- E quanto sale ci metti? – si informò – Mezzo chilo o basta solo un quarto?

Antonio sbottò in una gran risata.- Molto, molto meno, naturalmente! – rispose

- Naturalmente – ripeté Virgoletta e lo stette a guardare.

Antonio prese un tegame, ci mise dentro un po' di margarina che fece sciogliere sul fornello, poi versò nel tegame le uova battute. – Non dimenticarti del sale, Antonio! – ordinò a se stesso, e sparse con gesto esperto una presa di sale sulla brodaglia gialla che stava soffriggendo nel tegame. Quando questa cominciò a raggrumarsi, riprese a rimestarla con un cucchiaino. Mandava uno sfrigolio promettente.

- Strapazzale ancora un poco, per favore – pregò Antonio, mettendo il cucchiaino in mano a Virgoletta.

Lei strapazzava le uova con tanta energia che già le doleva il braccio.

Antonio chiuse la chiavetta del gas, versò con equità le uova sui due piatti, si lavò le mani e si tolse alla fine il grembiulone azzurro.

- Dopo aver letto attentamente il brano, sottolinea in giallo gli ingredienti e in rosso le azioni che descrivono il procedimento di preparazione.
- Scrivi la ricetta per cucinare le uova strapazzate:
 - elenca gli ingredienti e le dosi
 - spiega il procedimento

