

Le pâtes comme garniture

Les pâtes sont des aliments à base de céréales, qui s'accommodent avec tout. Leurs formes et leurs longueurs sont diverses et variées : spaghettis, penne, fusillis, macaronis, farfalles... Il y en a pour tous les goûts et les couleurs : jaunes elles sont naturelles, rouges à la tomate, noires à l'encre de seiche, vertes aux épinards... Les pâtes sont servies en entrée, en accompagnement ou en plat principal. En sauce, en salade, avec des légumes ou servies avec les viandes et les poissons, elles sont l'accompagnement idéal des plats principaux.



Spaghettis au gorgonzola et aux oignons caramélisés

Ingédients (pour 10 personnes)

500 g de spaghettis
6 cl d'huile d'olive
2 gros oignons rouges, finement tranchés
2 gousses d'ail, hachées
3 cl de vinaigre balsamique
100 g de gorgonzola, en miettes

Temps d'exécution : 20 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes



activités

7. Complétez la recette en conjuguant les verbes ci-dessous à l'imparfait.

faire chauffer – ajouter – mélanger – continuer – faire revenir – faire cuire – retirer

- les spaghettis suivant les instructions du paquet; égotter.
- 'l'huile d'olive dans une grande poêle, à feu moyen/vif.
- les oignons jusqu'à ce qu'ils soient dorés, pendant environ 10 minutes.
- 'l'ail et la cuisson pendant 2 min.
- du feu et verser le vinaigre balsamique.
- les pâtes, les oignons et le gorgonzola dans un saladier, jusqu'à ce que le fromage fonde et recouvre les pâtes.

8.

CD 18 En barrant la case OUI ou NON, indiquez quels sont les ingrédients utilisés dans la recette que vous allez écouter.

Légumes aux olives noires

- | | | | | | |
|-------------------|-----------------------|-----------------------|-------------------|-----------------------|-----------------------|
| 1. thym | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 6. huile | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| 2. champignons | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 7. courgettes | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| 3. sel | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 8. aubergines | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| 4. piment rouge | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 9. poivrons verts | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| 5. poivre | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10. tomates | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| 11. oignons | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | | | |
| 12. olives noires | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | | | |
| 13. ail haché | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | | | |
| 14. persil haché | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | | | |