

CATALÀ 6è

NOIS I NOIES **NO PERDEM RITME!!**



Aquesta setmana li donem una volta a un tipus de text instructiu:

“la recepta de cuina”

Us he deixat tot el que es necessita per elaborar una recepta que penso que us agrada a la majoria de vosaltres.

L'heu d'escriure de manera ordenada de manera que quedi ben senyalat les parts d'un text com la recepta:

- el títol
- els ingredients,
- els estris
- els passos d'elaboració
- i d'altres informacions :nombre de persones,temps

Finalment feu un dibuix de com quedaria.

Si voleu la podeu compartir amb un company i fer un power point amb les vostres receptes preferides !!

Espaguetis a la carbonara



Colador

▮ Serveix la pasta en plats individuals empolsats amb el formatge ratllat.

sal

3 cullerades d'oli d'oliva

180 g d'espaguetis

1 ceba petita, 60 g

Pela la ceba i talla-la en làmines fines.



Paella



Cullera i ganivet

Posa aigua abundant en una olla i, quan arrenqui el bull, afegeix-hi un pessic de sal, un rajolí d'oli i els espaguetis. Deixa'ls coure a foc viu el temps que recomani el paquet, uns 10 minuts.

Preparació

Escalfa la paella amb un rajolí d'oli i, quan estigui calent, afegeix-hi la ceba i deixa-la coure a foc mitjà fins que s'enrosseixi.

Talla el bacó a tires ben primes i afegeix-lo a la paella amb la ceba. Remena-ho bé perquè es barregin els ingredients i deixa-ho coure tot un parell de minuts més remenant de tant en tant.

3 cullerades de
crema de llet, 60 ml

2 cullerades de formatge
pamesà ratllat

5 llonzes fines de bacó, 60 g

Quan els espaguetis estiguin cuits, aboca'ls en un colador i deixa que s'escorri bé.



2 persones



35'



Taula de
tallar

Ingredients



Fogons



Bol gran

Quan el bacó estigui enrossit, afegeix-hi un pessic de sal i aboca-hi la crema de llet. Deixa reduir la salsa uns segons a fi que se'n concentrin els sabors.



Olla

Estris

▮ Posa la pasta en un bol gran, afegeix-hi la salsa i remena-ho bé perquè es barregin tots els ingredients.

