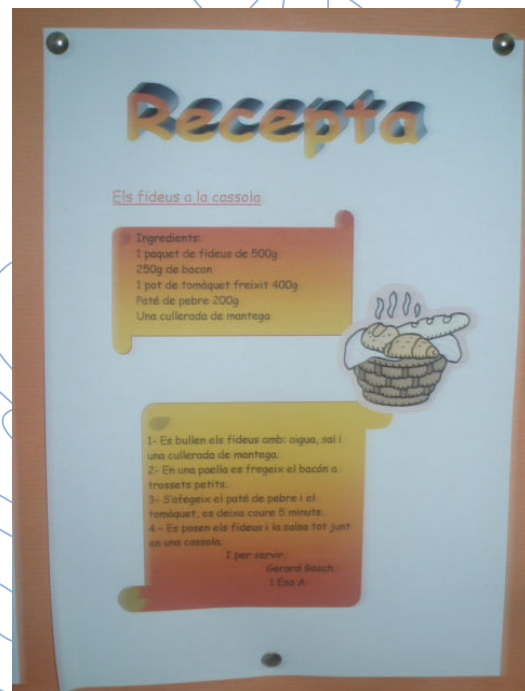


Activitat realitzada per l'alumnat de 1er d'ESO a la matèria de català, amb la professora Ruth Mohino. Es tracta de treballar el text instructiu, dins el currículum vitae de llengua. Durant la primera setmana, després d'explicar les característiques dels textos prescriptius, han elaborat una recepta. Prèviament, han consultat a casa com es fa la recpta triada i, després, l'han feta,transcrita i fotografiada.La segona setmana, després de comentar els errors comuns i particulars comesos, s'ha transcrit a l'ordinador per ser penjat al plafó del passadís. Aquí en teniu alguns exemples:



# Tall rodó amb crema de llet

## Ingredients

Per a quatre persones.

2 pots de crema de llet.

100 g de ametlles i avellanes (torrades i pelades)

un raig d'oli

2 cebes

2 llamineres ( de carn)



## Elaboració

Cal fregir les llamineres (foc normal), un cop fetes es retiren.

A la mateixa cassola sofregim la ceba. Es tallen les llamineres amb talls rodons.

Una cop la ceba feta, es retira i hi afegim la crema de llet, les ametlles i les avellanes (pelades i torrades) i es passa tot pel minipimer.

Es col·loca de nou a la cassola els talls de carn, i hi afegim la salsa. Escalfem 5 minuts a foc lent i ja està llest per menjar.












Laia Puig  
Ruth Mohino  
1erB

# MACARRONS DE LA MARE

Aquest plat es per a 4 persones

## Ingredients

- 1 litre d'aigua 
- 5 cullerades d'oli 
- sal 
- 1/2 Kg de macarrons 
- 1/4 Kg de carn picada 
- 1 pot de paté 
- 1 ceba 
- 100g de tomàquet 
- formatge ratllat (al gust de consumidor) 



## Elaboració

Primerament posem en una olla aigua, oli i sal, quan comenci a bullir afegim els macarrons i els deixem bullir fins que estiguin al "denté".

Seguidament posem oli en una paella, en ella hi afegim la carn i la ceba ratllada. Quan ja estigui cuit, afegim el paté i el tomàquet. Finalment, quan tota la salsa estigui feta, es rectifica de sal i llavors afegim els macarrons. Seguidament posem el formatge ratllat per sobre i ja està!

## Recomanació

Gratineu el formatge després d'haver-lo posat sobre els macarrons.

