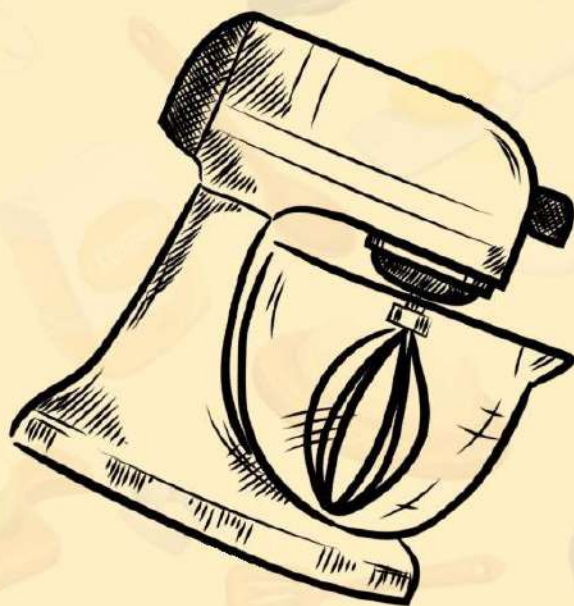




RECEPTARI

DE 4T



MACARRONS A LA BOLONYESA

Ingredients:

- 1 Pastanaga.
- 1 Ceba.
- 100 ml de vi blanc.
- 200 g. de Salsa de Tomàquet o tomàquet fregit.
- 50 ml. de llet.
- Oreغان
- Formatge emmosa al gust tallat, en bloc per tallat a casa.
- Unes folles de julibert per decorar.
- Oli d'oliva, sal i pebre negre acabats de Mire.



Passos:

1. Salpebrar la casa i la fregar en una paella amb una mica d'oli, quan estigui feta la reservem.
2. A la mateixa paella posem una mica d'oli i fem un sofregit amb la cebeta, l'all, la pastanaga i el pebre, tot tallat ben petit. Quan estigui fet, afegim el got de vi i deixem reduir. Incorporam els tomàquets ratllats solats i posem una mica de sucre. Deixam fer al sofregit a foc molt lent uns 10 minuts.
3. Un cop fet el sofregit ataquem la carn i deixem coure uns 5 minuts més, afegint la crema de llet o la mantega.
4. En una olla sense ombreig i bolbulim els macarrons, treu el temps que recomana la marca (a gr. depenent del tipus de pasta per canyar).
5. Escórrer els macarrons i afegir la salsa bolonyesa, remenant bé perquè la pasta quedi integrada amb la salsa.
6. Servir acompanyats de formatge ratllat pel damunt una mica d'oreغان.



GRUP 2:

IRINA, GERARD, SAMIR, FÀTIMA

Tajine

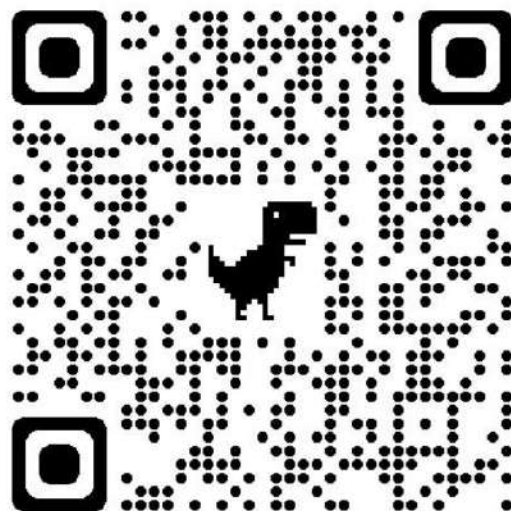
Ingredients

- 25g de carn de vedella
- 50g Pastanaga
- 3 patates
- 50g de magretes.
- 1 ceba
- 50g olives verdes
- Una mica d'oli d'oliva
- Sal
- Paprika
- Salsa de tomàquet

Preparació

1. Agafem el tajine i posem la carn de vedella i ceba
2. Tallem les Verdures i el posem al tajine
3. I el final posem salsa de tomàquet amb una mica d'aigua
4. El deixem 20 minuts per després menjar-ho

Bona
Profia



GRUP 3:

ELYASS, LAMYAE, ITZAN, NICO

Pizza de Tonxina

INGREDIENTS:

- Massa de pizza (260g)
- Tonxina (80g)
- Formatge (al gust)
- Tomàquet Solis (al gust)



PASSOS:

1. Agafes la massa i l'escampes per fer-la rodona
2. Fiques el tomàquet a la massa i l'escampes
3. Afeixes el formatge i la tonxina i ho tires a la massa
4. Afeixes la massa i la fiques al forn a temperatura 220 graus i le deixes 20min.
5. Quant mais en els 20min la tires del forn i le fiques en un plat

J A U S L A
P O D E U M E N J A R ! ! !



GRUP 4:

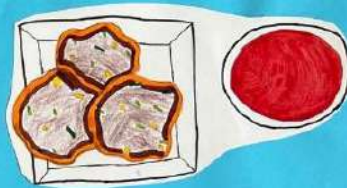
MARCEL, ARLET, IKER, AINA

NUGGETS TO GO

INGREDIENTS:

- 2 Pits de pastastre
- 2 llesques de Pa de motlle integral
- 2 ous
- Fruita seca sense sucre
- Iiet
- Farina de blat
- 2 cubs de gelat

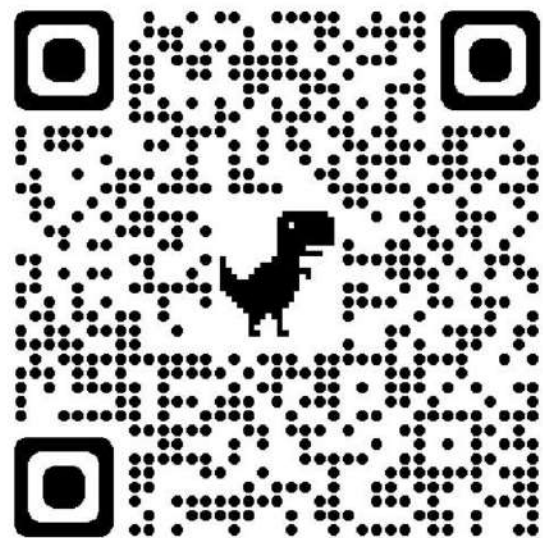
- Salen de tonyinet fresc
- Mel
- Ketchup
- Salsa pebrina
- Vinagre de vi
- Mostassa
- Salen de saba
- Pebre vermell
- Llet



ELABORACIÓ:



1. Tallor el pastastre a trossos d'uns 2cm. Passar-los.
2. Passar el pa de motlle amb les quatre cullerades de llet en un recipient alt i deixar uns quants segons.
3. Alegreix-hi en trossos de pastastre amb un pebrin de sal i pebre.
4. Triturar-ho tot fins que formi una pasta més o menys homogènia.
5. Treure la pasta del recipient i, amb les mans netes, fer-ne porcions d'una mica de pilotes de ping-pong i, després, boletes. Així faries homogènies i resaca-les.
6. Posar la fruita seca en un morter i picar-la.
7. Preparar un bol amb la farina, un altre amb l'ou batut i un altre amb la farina seca.
8. Passar les boletes per la farina, després pel bol amb l'ou i acabar-les amb la farina seca. Reservar-les a la nevera uns quants minuts sense agafar l'ou i la farina.



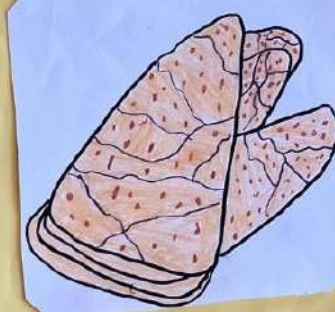
GRUP 5:

ABRIL, SALOMÉ, KHADIJA, YIHANG

CREPPES

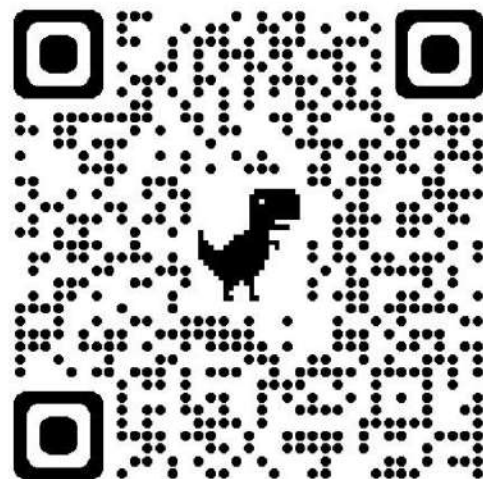
Llista d'ingredients

- Mantega 500gr
- Llet 300ml
- Farina 1kg
- 4 ous
- Una mica de sal 50gr



Procediment

1. Agafes la mantega i un del Figues 50g de Mantega
2. Barreges fins que sigui líquid
3. Agafes la llet i tires
4. Agafes la farina i tires 250g de Feina
5. Agafes ous i els fixes al bol
6. Agafes una mica de sal i la tires
7. Barreges fins que sigui líquid.
8. Agafes una paella o una màquina de fer crepes.
9. Tires la massa i esperes a que es cugin.
10. Quant es cugin el gires.
11. Quant l'hagis girat fixes el que vulguis al creppe
12. El dobles, agafes i el poses a un plat.



GRUP 1:

AMMAR, ÀLEX, AINARA, IRIS I LUCIANA

MOUSSE de Xocolata



Ingredients:

- 0150 ml de llet
- 0050 ml de nata
- 0130 g de sucre
- 02 ous (rovell i clara per separat)
- 0150 g de xocolata negra de cobertura
- 02 fulles de gelatina hidratades amb aigua freda

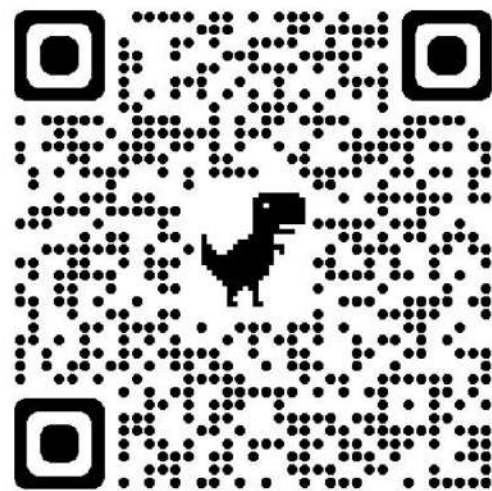


Preparació:

- 1 Posem els 150 ml de llet en un bol.
- 2 Seguint amb el moussé posem els 50 ml de nata i ho barregem tot.
- 3 Posem els 130 g de sucre en el bol i ho barregem tot.
- 4 Li posem 1r rovell 2n clara d'ou.
- 5 Seguidament li posem els 115 g de xocolata negra de cobertura.
- 6 Li posarem les dues fulles de gelatina hidratada en aigua freda.
- 7 Ho barregem tot i ho posem a la nevera uns 40 min, quan estiguin els 40 min li posem fruites.

M. Mehdi, Estela, Khalid

Bon profit!!!



GRUP 6:

KHALID, MARTINA, ESTELA, MEHDI

Arreda amb llet (Colombia)

INGREDIENTS:

1. Branca de canyella
2. Tassa de llet
3. Tassa de llet condensada
4. Caco rallat al gust
5. Tassa d'arròs llarg
6. 1/2 Tasses d'aigua

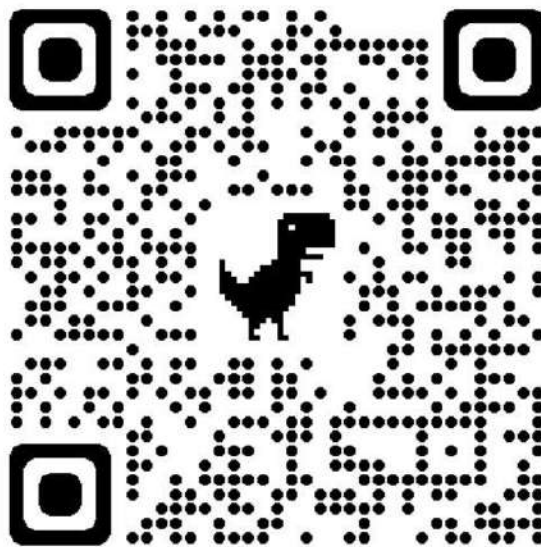
PASSOS

1. En una olla posar l'aigua, l'arròs i la canyella
2. Deixar bullir fins que l'arròs estigui ben remaneu de tant en tant perquè no senganxi
3. Demora be i posar el caco boix per 5 minuts
4. Afegir el coco rallat, remaneu aprofundir
5. Deixar reposar 20 minuts i a gaudir. També es pot menjar fred.



BON PROFIT

MARIONA DE LA TORRE



GRUPY 7:

MARIONA, HASNA, ÈRIC, JÚLIA