

TORNEM A FARCIR LES RECEPTES DE PRONOMS!

Llegeix les receptes i omple els espais buits amb els pronoms febles adequats.

Exemple: Renteu els pebrots i tal·leu -los (0) a tires.

Avui porto una recepta d'un aperitiu: hummus de cigrons.

A casa ____ (1) preparem molt sovint perquè és molt saludable.

Per als cigrons: escorreu els cigrons cuits i renteu-____ (2) bé. Poseu-____ (3) en el got de la batedora.

Per a la crema: afegiu-____ (4) el suc de llimona, l'all i la tahina. Tritureu ____ (5) fins que quedi una crema fina.

Per a la textura: si la crema queda massa espessa, afegiu-____ (6) una mica d'aigua. Després, torneu-____ (7) a triturar.

Finalment: poseu l'hummus en un bol i regueu-____ (8) amb una mica d'oli d'oliva. Si voleu, afegiu-____ (9) una mica de pebre vermell dolç per sobre. Serviu ____ (10) amb pa de pita o bastonets de verdura.

Avui preparo una recepta molt fàcil: crema de carbassó.

A casa ____ (1) fem sovint a l'hivern.

Per a les verdures: Renteu els carbassons i tal·leu-____ (2) a rodanxes. Peleu la patata i tal·leu-____ (3) també a daus.

Per a la cocció: Poseu les verdures en una olla i afegiu-____ (4) aigua fins que quedin cobertes. Afegiu-____ (5) una mica de sal. Deixeu-____ (6) bullir durant uns 20 minuts.

Per a la crema: Quan les verdures siguin toves, tritureu ____ (7). Si la crema queda massa espessa, afegiu-____ (8) una mica més d'aigua o brou.

Finalment: Afegiu-____ (9) un raig d'oli d'oliva. Serviu ____ (10) ben calenta