ALIMENTS PREPARATS

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| cresta | croqueta | bunyol | mandonguilla |
|  |  |  |  |
| macarrons | espaguetis | canelons | verdura |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| ouferrat | oudur | truitapatates | truita francesa |

2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| amanida | amanidarussa | amanidaarròs | amanida pasta |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| cigrons | mongetes | calamars | peix |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| patatesfregides | bistec | cuixa pollastre | salsitxes |

Còpia la recepta:

**Preparació de la truita de patates i ceba**

1. Pelar la ceba i tallar-la en juliana fina.
2. Netejar i pelar les patates.
3. Posar abundant oli d’oliva en una paella d’uns 20-25 cm de diàmetre. Coure durant uns 30 minuts, fins que la patata estigui cuita i veiem que es desfà fàcilment quan la toquem.
4. Batre una mica els ous suaument en un bol.
5. Afegir les patates i la ceba al bol dels ous i remenar. Deixar reposar la mescla 10 minuts.
6. Coure la truita de patates i ceba 2 minuts a foc suau si la voleu sucosa (si la voleu més feta, coure-la 1 o 2 minuts més). Donar-li la volta amb l’ajuda d’un gira-truites i acabar de coure-la 2 minuts més.
7. Per servir la truita de patates i ceba es pot acompanyar d’un parell de llesques de pa torrat amb tomàquet, oli i sal.