

IL·LUSTRACIONS MARTA CAYUELA



TEXT CRISTINA SERRET

Viu l'estiu Has vist mai la sortida del sol? Segur que a prop de casa teva hi tens una platja, un cim o qualsevol altre horitzó des d'on contemplar-la. Això sí, hauràs de matinar: el sol demà sortirà pels volts de les 6.30 hores!

A la cuina! Avui que és dissabte et convidem a fer de cuiner. Renta't bé les mans, lliga't el davantal i prepara't per deixar la família o els amics ben bocabadats.

Recepta de David Amorós (Lola Bistro, Tarragona i Altafulla)

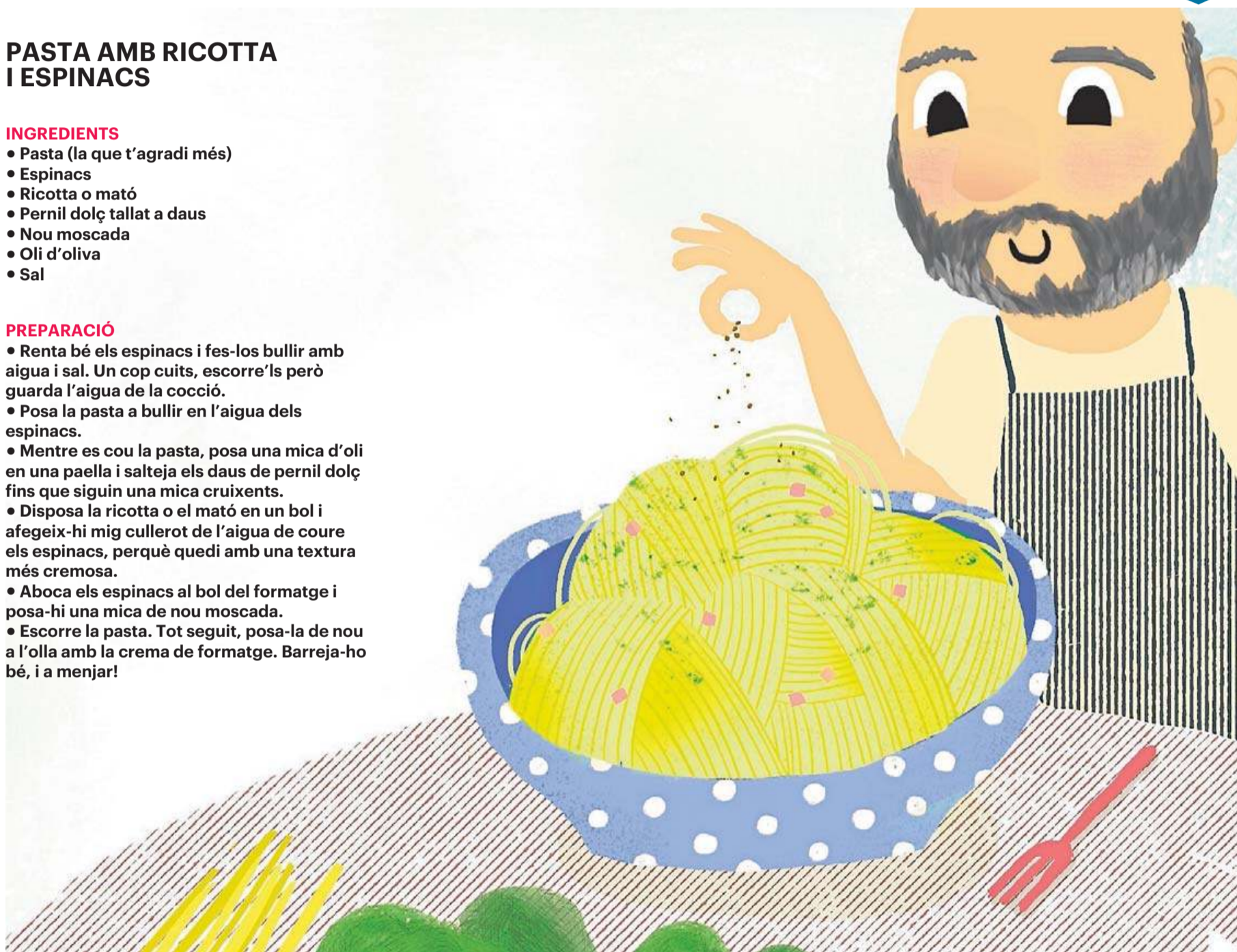
PASTA AMB RICOTTA I ESPINACS

INGREDIENTS

- Pasta (la que t'agradi més)
- Espinacs
- Ricotta o mató
- Pernil dolç tallat a daus
- Nou moscada
- Oli d'oliva
- Sal

PREPARACIÓ

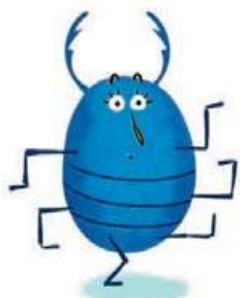
- Renta bé els espinacs i fes-los bullir amb aigua i sal. Un cop cuits, escorre'ls però guarda l'aigua de la cocció.
- Posa la pasta a bullir en l'aigua dels espinacs.
- Mentre es cou la pasta, posa una mica d'oli en una paella i salteja els daus de pernil dolç fins que siguin una mica cruixents.
- Disposa la ricotta o el mató en un bol i afegeix-hi mig cullerot de l'aigua de coure els espinacs, perquè quedi amb una textura més cremosa.
- Aboca els espinacs al bol del formatge i posa-hi una mica de nou moscada.
- Escorre la pasta. Tot seguit, posa-la de nou a l'olla amb la crema de formatge. Barreja-ho bé, i a menjar!



Jeroglífic

Solució: un tigre de Bengala

Quina espècie de felí soc?



Words of wisdom

Don't judge a book by its cover

You should not form an opinion on something or someone based only on their outward appearance.

Vocabulary

To judge: jutjar

Cover: coberta, portada

Someone: algú

Outward: extern, exterior

Appearance: aparença, aspecte

