

## Exercicis XX - Color i fons de la lletra



1. Copia el següent text:

Fricandó a la catalana

Ingredients:

Conills, llata gruixuda o galta de vedella, tallada prima; farina, ceba, tomàquet, camasecs o ceps secs, o bé bolets conservats al natural o frescos, vi blanc sec, oli, sal i pebre negre.

Preparació:

Es pica una ceba, ben fina. En una cassola de cul pla, a foc viu, amb un bon raig d'oli i un pessic de sal, es fregeix la carn, adobada amb sal i pebre molt i enfarinada. A mesura que es va fent rossa, es reserva. Quan tota la carn és fora, s'hi tira la ceba picada i es deixa enrossir bé, remenant-la de tant en tant. Quan té color, s'hi afegeix el tomàquet, pelat i ratllat i es deixa coure. Quan el tomàquet és cuit, s'apaga el foc, s'hi tira una mica d'aigua i es passa tot per la picadora. Llavors, es torna a la cassola i s'hi posa el tall, un bon raig de vi blanc i els bolets. Es tapa la cassola i es posa al forn a 120°C., durant unes quantes hores, fins que la carn estigui ben cuita. Si es fa en un fogó, cal que el foc sigui el mínim i remenar sovint, per a què no s'agafi la farina

2. A continuació aplica el següents formats:

Recorda que abans de aplicar el format has de seleccionar el text.

### Fricandó a la catalana

**Ingredients:**

Conills, llata gruixuda o galta de vedella, tallada prima; farina, ceba, tomàquet, camasecs o ceps secs, o bé bolets conservats al natural o frescos, vi blanc sec, oli, sal i pebre negre.

**Preparació:**

Es pica una **ceba**, ben fina. En una cassola de cul pla, a foc viu, amb un bon raig d'**oli** i un pessic de **sal**, es fregeix la **carn**, adobada amb **sal i pebre** molt i **enfarinada**. A mesura que es va fent rossa, es reserva. Quan tota la **carn** és fora, s'hi tira la **ceba** picada i es deixa enrossir bé, remenant-la de tant en tant. Quan té color, s'hi afegeix el **tomàquet**, pelat i ratllat i es deixa coure. Quan el **tomàquet** és cuit, s'apaga el foc, s'hi tira una mica d'aigua i es passa tot per la picadora. Llavors, es torna a la cassola i s'hi posa el tall, un bon raig de **vi blanc** i els **bolets**. Es tapa la cassola i es posa al forn a 120°C., durant unes quantes hores, fins que la **carn** estigui ben cuita. Si es fa en un fogó, cal que el foc sigui el mínim i remenar sovint, per a què no s'agafi la **farina**.



3. Guarda amb el nom de Colors, a la teva carpeta.