

Fem pa amb tomàquet

Per a fer pa amb tomàquet necessitem un bon pa de pagès, si es del dia anterior encara millor, un parell de tomàquets madurs, sal, com més fina millor i oli.

Primer fem llesques del pa de pagès, amb quatre llesques de bona mida ja en tenim prou. Tallem pel mig els dos tomàquets i els freguem ben fregats a les llesques. A mi m'agrada deixar-hi força de la seva polpa, les llavors i el seu suquet. Hi afegim un polsim de sal i l'oli ben repartit.

També podem provar, per exemple, torrant el pa primer o fregar-li un all i llavors sucra-lo. A més hi ha molts tipus de pa amb els que provar: pa normal, de baguette, de xapata, pa integral, pa amb cereals, etc.

Amb això i algun embotit o formatge al costat ja tens un àpat ràpid, sa, bo, senzill i deliciós!

Bon profit!

Fem pa amb tomàquet

1. Què necessitem per a fer un pa amb tomàquet?

- a. Pa, oli i sal. ☐
- b. Tomàquet, oli i sal. ☐
- c. Pa, tomàquet, oli i sal. ☐
- d. Pa, tomàquet i oli. ☐

2. Què cal fer primer que res?

- a. Pelar els tomàquets. ☐
- b. Tallar les llesques de pa. ☐
- c. Tallar els tomàquets. ☐
- d. Fregar els alls per la llesca de pa. ☐

3. Quanta gent podrà menjar pa amb tomàquet si fem el que diu el text?

- a. Una persona. ☐
- b. Dues persones. ☐
- c. Tres persones. ☐
- d. Quatre persones. ☐

4. Amb què acompanyarem el pa amb tomàquet per tenir un àpat complet?

- a. Amb formatge. ☐
- b. Amb embotit. ☐
- c. Amb formatge o embotit. ☐
- d. Amb oli. ☐