

La recepta:

Crestes de carn

Ingredients per a 4 persones:

12 discs petits de massa d'empanada
250 g de carn magra de vedella picada

Mig pebrot vermell

1 ceba

Mig carbassó

2 tomàquets vermells

50 g formatge tendre

1 ou

Oli d'oliva verge extra

Olives verdes sense pinyol

Sal i pebre

Llegeix amb atenció els ingredients necessaris per a elaborar les crestes de carn.

Si aquests ingredients són per a 4 persones, quantes crestes podrà menjar cadascú?

Ara calcula els ingredients necessaris en cada cas i omple els buits:

Ingredients per a 2 persones:

discs petits de massa d'empanada
 g de carn magra de vedella picada
Un quart de pebrot vermell
 ceba
Un quart de carbassó
 tomàquets vermells
 g formatge tendre
1 ou
Oli d'oliva verge extra
Olives verdes sense pinyol
Sal i pebre

Ingredients per a 6 persones:

discs petits de massa d'empanada
 g de carn magra de vedella picada
 de pebrot vermell
 ceba
 de carbassó
 tomàquets vermells
 g formatge tendre
1 ou
Oli d'oliva verge extra
Olives verdes sense pinyol
Sal i pebre

Ingredients per a 8 persones:

discs petits de massa d'empanada
g de carn magra de vedella picada
pebrot vermell
cebes
de carbassó
tomaquets vermells
g formatge tendre
1 ou
Oli d'oliva verge extra
Olives verdes sense pinyol
Sal i pebre

