



Llegiu atentament aquesta recepta de cuina.

Colomins amorosos

2 colomins, 1 cullerada d'oli, 1 de mantega, mig got de brou, mig got de vi blanc, un manoll d'herbes aromàtiques: alfàbega, sàlvia, timó, romer i julivert.

Es netegen i es renten els colomins, i es posen a daurar en una cassola amb oli i mantega. S'adoben amb sal i pebre i es mullen amb el vi i el brou. Es deixen a foc viu perquè s'evapore un poc el líquid, després es baixa la flama i s'hi posen les herbes aromàtiques. Es deixen coure amb la cassola tapada uns 40 minuts. Quan són tous, se serveixen els colomins sobre un jaç de fulles d'encisam i ruixats amb el seu propi suc.

Rita Schnitzer, *Receptes per a estimar*

Digueu:

1. Quins ingredients calen?
2. Quina quantitat per cada ingredient?
3. Què es fa abans de cuinar-los?
4. Amb què es cuinen?
5. Quant de temps es deixen coure?
6. De quina manera se serveixen els colomins?