

ESCOLA: _____ DATA: ____ / ____ / ____

PROF: _____ TURMA: _____

NOME: _____

Leia:

Qual corte de carne é melhor para sopa?

Na preparação de comida caseira, escolher o corte correto ajuda a economizar tempo e gás. Músculo, acém e peito são ótimas opções para sopa, porque possuem gordura equilibrada e ficam extremamente saborosos após o cozimento lento.

Esses cortes absorvem melhor os temperos e criam um caldo encorpado, ideal para receitas quentes e nutritivas. Quando preparados corretamente, deixam a sopa deliciosa, com textura macia e muito mais sabor na refeição.

Disponível em: <<https://catracalivre.com.br/gastronomia>>. (Fragmento).

Questão 1 – Releia:

“Músculo, acém e peito são ótimas opções para sopa [...]”

Identifique o sujeito dessa oração:

Questão 2 – Classifique o sujeito identificado anteriormente e justifique sua resposta:

Questão 3 – Na oração “[...] porque possuem gordura equilibrada [...]”, o sujeito é:

Questão 4 – Grife o sujeito simples no período:

“Esses cortes absorvem melhor os temperos e criam um caldo encorpado, ideal para receitas quentes e nutritivas.”

Questão 5 – O sujeito grifado acima é simples porque tem apenas um núcleo. Qual?

Questão 6 – Em “Quando preparados corretamente, deixam a sopa deliciosa, com textura macia e muito mais sabor na refeição.”, o sujeito do verbo “deixam” é:

() oculto.

() simples.

() composto.