CHUTNEY DE MANGA

**Orientações iniciais:**

* Leia ATENTAMENTE **toda** a receita antes de iniciar qualquer procedimento e planejem a divisão das tarefas para otimizar o tempo
* Higienize todos os alimentos que necessitarem de higienização como frutas, folhas, legumes e vegetais

| CHUTNEY DE MANGA  INGREDIENTES   * 2 mangas palmer * 1 maçã fuji * 1 cebola média * 1 dente de alho * ½ pimentão vermelho * 1 e ½ colher (sopa) de gengibre fresco ralado * ¼ de xícara (chá) de uvas-passa brancas * ¼ de xícara (chá) de açúcar * 1 colher (chá) de sal * ¼ de xícara (chá) de água * 1 canela em pau * ¼ de xícara (chá) de vinagre de vinho branco * Massala  MODO DE PREPARO  1. Higienize e pese todos os alimentos 2. Descasque e corte em cubos de um centímetro as mangas e a maçã. Descasque e pique fino a cebola e o dente de alho. Corte o pimentão, sem as sementes, em cubinhos. Descasque e rale o gengibre fresco (se preferir, pique bem fininho). 3. Transfira todos os ingredientes para uma panela, junte as uvas passas, o açúcar, o sal, a canela, o vinagre e a água e misture. Leve para cozinhar em fogo médio. 4. Quando ferver, abaixe o fogo, tampe e deixe cozinhar por 40 minutos, mexendo de vez em quando. Se começar a grudar no fundo da panela, regue com um pouco mais de água e misture. O chutney ainda deve ficar com um pouco de caldo, pois irá endurecer quando esfriar. 5. Passados os 40 minutos, desligue o fogo. Transfira o chutney para potes de vidro esterilizados, com fechamento hermético, e deixe esfriar em temperatura ambiente. Depois de frios, tampe e leve para a geladeira. 6. Se preferir faça um dia antes, pois ele pode ser conservado por até 3 semanas. 7. Pese a preparação inteira e porcione. |
| --- |

**Orientações finais:**

* Toda a louça (utensílios e equipamentos) utilizados em aula devem ser lavados e guardados nos locais onde foram retirados.
* As bancadas devem ser higienizadas com água e sabão e álcool.
* Os aventais recebidos devem ser devolvidos ao laboratório no final da aula.