#### **CONSERVA DE PIMENTA DEDO-DE-MOÇA COM ALHO E ALECRIM e VINHO QUENTE**

**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

| CONSERVA DE PIMENTA DEDO-DE-MOÇA COM ALHO E ALECRIM INGREDIENTES   * 8 pimentas dedo-de-moça (cerca de 50g) * 1 dente de alho * 1 galho de alecrim * 1 folha de louro seca * ¾ de xícara (chá) de óleo * 2 colheres (chá) de sal  MODO DE PREPARO  1. Separe um pote de vidro esterilizado, com fechamento hermético, que comporte pelo menos 300 ml. 2. **LEMBRE-SE DE USAR LUVAS PARA A MANIPULAÇÃO DA PIMENTA-** Lave bem as pimentas dedo-de-moça sob água corrente e transfira para uma tigela. Cubra com 1 litro de água, misture um bactericida da sua escolha e deixe de molho por 15 minutos. Enquanto isso, separe os outros ingredientes. 3. Com a lateral da faca, amasse e descasque o dente de alho. Lave e seque bem o alecrim e as folhas de louro. Retire as pimentas da água, enxágue e seque bem – é importante secar bem os ingredientes da conserva com um pano de prato limpo para evitar que embolorem. 4. Com a tesoura, corte o galho de alecrim ao meio — ele deve caber dentro do pote e ficar imerso no óleo, se estiver muito grande corte em 3 pedaços. 5. Descarte o cabinho e corte as pimentas em rodelas finas. Dica: para evitar acidentes com dedos apimentados nos olhos, passe óleo ou azeite nas mãos depois de cortar as pimentas — a capsaicina, substância responsável pelo ardor, é lipossolúvel. Depois, lave as mãos com sabonete para tirar o óleo. 6. Transfira as pimentas picadas para o pote de vidro. Junte o alho, o alecrim, o louro, o sal e o óleo. Atenção: o óleo deve cobrir todos os ingredientes, caso seu pote de vidro seja muito largo, adicione mais óleo. Tampe e chacoalhe bem para misturar. 7. Leve a conserva para a geladeira e deixe descansar por pelo menos 5 dias para a pimenta liberar sabor para o óleo.   VINHO QUENTE  INGREDIENTES:   * 1 xícara (chá) açúcar * 1 litro de vinho suave * 2 xícaras (chá) de água * 1 maçã sem as sementes cortada em cubos * Cravo (quantidade suficiente) * Canela (quantidade suficiente) * Gengibre ralado (quantidade suficiente) * 1 unidade de anis estrelado   MODO DE PREPARO:   1. Caramelizar o açúcar e acrescentar o restante dos ingredientes. 2. Deixar ferver e servir. |
| --- |

**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.

#### 