**SUNOMONO DE PEPINO**

**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

| INGREDIENTES   * 2 pepinos japonês * 2⁄3 de xícara (chá) de vinagre de arroz * 1⁄3 de xícara (chá) de açúcar refinado * 1 colher (chá) de sal * 2 colheres (de chá) de Gergelim preto  MODO DE PREPARO  1. Higienize e pese todos os alimentos; 2. Com o auxílio do mandolin ou uma faca bem afiada, corte o pepino em rodelas bem finas (se preferir, utilize um fatiador de legumes) com cerca de 2mm; 3. Coloque as fatias de pepino numa peneira apoiada sobre uma tigela, tempere com o sal e misture bem. Deixe desidratar por 30 minutos; 4. Enquanto isso, numa panela, misture o vinagre com o açúcar e leve ao fogo baixo até ferver e o açúcar dissolver. Desligue o fogo e deixe esfriar; 5. Lave as fatias de pepino sob água corrente para retirar o excesso de sal. Transfira o pepino para um recipiente de vidro esterilizado e regue com o líquido da conserva. Tampe e leve à geladeira por pelo menos 12 horas para curtir; 6. Pese a preparação inteira e porcione;   Obs: Na hora de servir, com um garfo, retire o legume do líquido da conserva, coloque em tigelas individuais e polvilhe com as sementes de gergelim. |
| --- |

**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.