BABAGANOUCH

**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 berinjelas * 1 dente de alho * Suco de 1 limão * 3 colheres de sopa de tahine (pasta de gergelim) * Azeite à gosto * Sal e pimenta síria à gosto  MODO DE PREPARO  1. Higienize e pese todos os alimentos 2. Acenda a chama de uma das bocas do fogão, segure a berinjela com uma pinça e aproxime a berinjela do fogo. À medida que a casca for queimando, vá virando a berinjela para que ela queime por igual - isso deixa a berinjela com um gostinho de defumada. Transfira para um prato e repita com a outra berinjela. 3. Assim que amornarem, corte cada berinjela ao meio, no sentido do comprimento, e retire toda a polpa com uma colher. Descarte a casca e transfira a polpa para uma peneira. Deixe escorrer o excesso de líquido por alguns minutos. 4. No processador junte o tahine, o caldo de limão, o alho e a polpa de berinjela e bata bem até formar uma pasta. Tempere com sal, pimenta síria e azeite. 5. 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.