KETCHUP CASEIRO

**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   * 1 kg de tomate * 2 latas de tomate pelado em cubos (com o líquido) * 1 talo de salsão * 1 cebola roxa * 3 dentes de alho * 2 colheres (sopa) de azeite * 1 colher (chá) de coentro em pó * 1 colher (chá) de sementes de erva-doce * 1 colher (chá) de gengibre em pó * 1 colher (chá) de cravo-da-índia em pó * 3 colheres (chá) de sal * ½ xícara (chá) de água * ½ xícara (chá) de vinagre de vinho branco * ½ xícara (chá) de açúcar mascavo * pimenta-do-reino em grãos moída na hora a gosto  MODO DE PREPARO  1. Higienize e pese todos os alimentos; 2. Leve uma panela cheia de água (cerca de metade do volume) ao fogo alto. Enquanto isso, lave os tomates. Com uma faca, corte um x na base de cada tomate. Prepare uma tigela com água e gelo. Quando a água na panela começar a ferver, coloque os tomates e deixe cozinhar até que a pele comece a se soltar. Com uma escumadeira, retire e transfira os tomates para a tigela com gelo - o choque térmico faz com que a pele se desprenda mais facilmente. A partir do corte em x, puxe a pele e descarte. Repita com todos os tomates; 3. Numa tábua, divida os tomates ao meio, descarte as sementes e corte em cubinhos. Descasque e pique fino a cebola e o alho. Lave e fatie o talo do salsão e descarte as folhas; 4. Leve a panela ao fogo médio. Quando aquecer, regue com o azeite e refogue a cebola por cerca de 3 minutos, até dourar. Junte o alho e o salsão e refogue por mais 1 minuto. Misture o coentro em pó, as sementes de erva-doce, o gengibre em pó, o cravo-da-índia em pó, o sal e a pimenta-do-reino; 5. Adicione os tomates picados e o enlatado com o líquido. Regue com a água e misture. Quando ferver, deixe cozinhar por cerca de 20 minutos, até reduzir à metade; 6. Desligue o fogo e transfira o molho para o liquidificador. Bata até ficar liso, pressionando bem a tampa com um pano de prato - isso evita que o vapor empurre e abra a tampa; 7. Volte o molho para a panela, junte o açúcar e o vinagre e leve ao fogo médio. Quando ferver, abaixe o fogo e deixe cozinhar por cerca de 10 minutos, mexendo de vez em quando, até engrossar - lembre que, quando esfriar, o molho vai engrossar mais; 8. Transfira para vidros esterilizados com fechamento hermético e deixe esfriar em temperatura ambiente. Quando estiver frio, tampe e mantenha na geladeira por até 3 semanas; 9. Pese a preparação inteira. |
| --- |

**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.