PUFF DE ABÓBORA INDIANO

**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

| PUFF DE ABÓBORA INDIANO  INGREDIENTES   * 150g (1 xícara de chá) de abóbora cabotiá * 1 xícara de chá de ricota esfarelada * 2 colheres de sopa de ervas frescas picadas (salsinha, cebolinha, alecrim) * ½ xícara de chá de cebola branca * 2 dentes de alho * 1 colher de sopa de cominho em pó * 4 colheres de sopa de farinha de trigo * 1 colher de sopa de azeite de oliva extravirgem * 2 colheres (de café) de sal * ½ colher de café de pimenta do reino branca em pó * 2 xícaras de chá de molho de tomate * 1 garrafa de óleo de óleo  MODO DE PREPARO  1. Higienize e pese todos os alimentos; 2. Descasque e cozinhe no vapor a abóbora até ficar macia, aproximadamente 15 minutos, e depois amasse-a com um garfo sobre uma peneira para eliminar a maior parte da água; 3. Coloque este purê em uma tigela e acrescente o molho de tomate, ricota, as ervas, a cebola, o alho e o cominho. Adicione o sal e a pimenta e misture bem; 4. Adicione a farinha aos poucos e misture bem. Caso necessário, acrescente aos poucos mais farinha, até que chegue em uma consistência adequada; 5. Em uma panela, aqueça o óleo; 6. Coloque de 3 a 4 bolinhos por vez; deixe-os até que fique dourado; 7. Após fritos, transfira-os para um prato com papel toalha, de modo a absorver o excesso de óleo; 8. 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.