

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 necessitem 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.