

## 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 salsaão 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 salsaão 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.