

MACARRÃO AZEITE E PEPPER

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

MACARRÃO AZEITE E PEPPER

INGREDIENTES

- 500g de macarrão tipo espaguete
- ½ maço de salsinha
- 10 dentes de alho
- 2 colher de chá de pimenta calabresa seca
- 1 colher de chá de pimenta do reino em pó
- 1 xícara de azeite de oliva extravirgem
- 2 pitada de sal
- 2 colher de sopa de manteiga sem sal

MODO DE PREPARO

MACARRÃO

1. Coloque aproximadamente 2 litros de água para ferver;
2. Quando a água começar a entrar em ebulição acrescente 3 colheres de chá de sal e coloque o macarrão para cozinhar até estar ao dente (aprox 7-10 minutos);
3. Escorra e reserve a água do cozimento.

MOLHO

1. Corte os alhos em lâminas finas;
2. Pique a salsinha;
3. Em uma frigideira funda ou em uma panela coloque o azeite e as lâminas de alho, até que fiquem dourados;
4. Acrescente a pimenta coreana e uma concha da água do cozimento do macarrão;
5. Acrescente a salsinha, manteiga e a pimenta do reino;

6. Jogue a massa cozida nesse molho e mexa bem para que todo o macarrão fique envolto no molho.
7. Acerte o sal se precisar;
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.