

## SUNOMONO DE PEPINO

### 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 pepinos japoneses
- 2/3 de xícara (chá) de vinagre de arroz
- 1/3 de xícara (chá) de açúcar refinado
- 1 colher (chá) de sal
- 2 colheres (de chá) de Gergelim preto

### MODO DE PREPARO

1. Higienize e pese todos os alimentos;
2. Com o auxílio do mandolin ou uma faca bem afiada, corte o pepino em rodela bem finas (se preferir, utilize um fatiador de legumes) com cerca de 2mm;
3. Coloque as fatias de pepino numa peneira apoiada sobre uma tigela, tempere com o sal e misture bem. Deixe desidratar por 30 minutos;
4. Enquanto isso, numa panela, misture o vinagre com o açúcar e leve ao fogo baixo até ferver e o açúcar dissolver. Desligue o fogo e deixe esfriar;
5. Lave as fatias de pepino sob água corrente para retirar o excesso de sal. Transfira o pepino para um recipiente de vidro esterilizado e regue com o líquido da conserva. Tampe e leve à geladeira por pelo menos 12 horas para curtir;
6. Pese a preparação inteira e porcione;

Obs: Na hora de servir, com um garfo, retire o legume do líquido da conserva, coloque em tigelas individuais e polvilhe com as sementes de gergelim.

### 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.