CUSCUZ DE MILHO

**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

| **CUSCUZ DE MILHO**INGREDIENTES* 1 ½ xícara (chá) de farinha de milho flocada
* ½ colher (chá) de sal
* ¾ de xícara (chá) de água
* 2 colheres (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO1. Numa tigela misture a farinha de milho com o sal. Regue com a água aos poucos, mexendo com uma colher para umedecer a farinha – a textura deve ficar como a de areia molhada, bem úmida. Deixe hidratar por 10 minutos – assim os flocos ficam mais macios ao cozinhar no vapor.
2. Preencha o fundo da cuscuzeira com água e encaixe o cesto de vapor na panela. Transfira a farinha de milho hidratada para o cesto, sem compactar. Tampe e leve para cozinhar em fogo alto.
3. Assim que começar a ferver, vai sair um leve vapor pela lateral da tampa. Abaixe o fogo e deixe cozinhar por mais 10 minutos até o cuscuz ficar bem macio. Verifique ao abrir a tampa: o cuscuz deve estar inflado macio ao toque.
4. Desligue o fogo e, com cuidado para não se queimar ou virar o cesto, puxe a haste central para desenformar cuscuz. Transfira para uma tigela e desfaça o cuscuz em pedaços com um garfo.
5. Numa tigela pequena misture a manteiga com ¼ de xícara (chá) da água fervente da cuscuzeira. Mexa com uma colher até derreter pelo menos a metade da manteiga – ela termina de derreter com o calor do cuscuz.
6. Regue a água com manteiga sobre o cuscuz e misture com o garfo – a água com manteiga deixa o cuscuz mais úmido e saboroso. Sirva a seguir com manteiga.
 |
| --- |

**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.