BATATA SOUTÉ COM COGUMELOS

**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 BATATA SOUTÉ* 1,2 kg de batatas inglesa
* 2 colheres (sopa) de manteiga
* 3 colheres (sopa) de salsinha picada (7 ramos)
* sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto

MODO PREPARO:1. Descasque as batatas, transfira para uma panela média e cubra com água. Acrescente 1 colher (chá) de sal e leve ao fogo alto. Quando ferver, diminua o fogo para médio e deixe cozinhar por cerca de 20 minutos — espete com um garfo para verificar o ponto, as batatas devem estar cozidas mas ainda firmes.
2. Assim que estiverem cozidas, passe as batatas pelo escorredor e deixe por alguns minutos para escorrer bem a água — se as batatas estiverem muito molhadas a manteiga quente pode espirrar na frigideira.
3. Leve uma frigideira grande, de preferência antiaderente, com a manteiga ao fogo médio. Assim que derreter, junte as batatas e tempere com sal e pimenta a gosto. Deixe dourar por cerca de 10 minutos, mexendo a frigideira de vez em quando, com o movimento de saltear: segure o cabo da frigideira e faça movimentos curtos, para frente e para trás. Se preferir, mexa as batatas com uma espátula para dourar toda a superfície por igual.

INGREDIENTES PARA O COGUMELO* 250 g de cogumelo Paris fatiado
* 1 cebola fatiada em meias rodelas finas
* 2 dentes de alho fatiados
* Cebolinha verde a gosto, picada
* Sal e azeite a gosto
* Meia xícara (chá) de shoyu

MODO DE PREPARO:* Numa frigideira antiaderente colocar um fio de azeite e dourar rapidinho o alho com a cebola, juntar os cogumelos fatiados, sal e saltear.
* Acrescentar o shoyu e no final do cozimento colocar a cebolinha picada. Não deixar amolecer muito.
* Num prato de servir colocar o purê e acomodar por cima o cogumelo.
 |
| --- |

**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.