PEITO DE FRANGO COM AMENDOIM E FAROFA DE GENGIBRE

**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* 4 filés de peito de frango
* 4 colheres (sopa) de amendoim torrado e sem pele torrados e moídos
* 1/2 cebola picada
* 1 colher (sopa) de manteiga
* 1/2 colher de (sopa) de molho de ostra
* 200 gramas de farinha de mandioca
* 1 pedaço de gengibre de 5 cm ralado
* 1 colher (sopa) de cebola ralada
* 3 colheres (sopa) de manteiga
* sal a gosto
* pimenta-do-reino a gosto
* Salsinha a gosto

MODO DE PREPARO1. Tempere o frango com o sal e a pimenta e reserve.
2. Refogue a cebola na manteiga até ficar macia.
3. Junte os filés de frango, tampe a panela e cozinhe até que o frango fique macio.
4. Se necessário, adicione um pouco de água quente.
5. Retire os filés da panela e passe-os na metade do amendoim moído e reserve-os aquecidos.
6. **Coloque o molho de ostras aos poucos no restante do amendoim moído**- vá experimentando para ajustar o sabor (o molho de ostras é muito forte) e leve ao fogo baixo (160 ºC) até começar a engrossar.
7. Para fazer a farofa, refogue a cebola na manteiga. Acrescente o gengibre e cozinhe por 2 minutos.
8. Junte a farinha de mandioca e cozinhe no fogo baixo, sem parar de mexer, até formar uma farofa dourada.
9. Retire do fogo, tempere com o sal e adicione salsinha picada a gosto. Misture bem.
10. Sirva os filés de frango acompanhados do molho e da farofa.
 |
| --- |

**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.