CEVICHE DE BANANA DA TERRA

**O ceviche é um prato com origem Peruana, apesar do título ser disputado com outros países da América Latina, como Equador e Chile. Nessa versão da receita, um ingrediente típico da culinária brasileira é incorporado: a banana da terra, que tem origem no continente africano.**

**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

| **CEVICHE DE BANANA DA TERRA**  **INGREDIENTES**   * 1 cebola roxa * 3 limões * 2 colheres de café de gengibre ralado; * 1 colheres de café de pimenta malagueta picada; * 4 bananas da terra bem maduras; * ½ xícara de coentro. * Sal a gosto.  MODO DE PREPARO  1. Esprema o suco dos limões e peneire para evitar que sementes e gomos fiquem na mistura e reserve. Fatie as cebolas em cubos pequenos. Transfira para uma tigela e cubra-a com o suco de limão e deixe descansar por cerca de 5 minutos. 2. Em seguida, adicione a banana da terra cortada em fatias médias- não muito grossas- e deixe descansar mais alguns minutos. 3. Higienize as folhas de coentro e pique-as. Incorpore na mistura de banana da terra, cebola e limão. 4. Finalize misturando os demais ingredientes e acerte a quantidade de sal de acordo com sua preferência. 5. Leve para a geladeira para esfriar e sirva o mais gelado possível. |
| --- |

**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.