TEMPURÁ DE PEIXINHO DA HORTA

**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

| **TEMPURÁ DE PEIXINHO DA HORTA**  INGREDIENTES- PEIXINHO   * 100 gramas de amido de milho * 100 gramas de farinha de trigo * Sal a gosto * 1 cenoura ralada * 1 abobrinha ralada * 1 pimentão vermelho * Água com gás bem gelada * 1 litro de óleo para fritar * Folhas de peixinho  MODO DE PREPARO  1. Limpe as folhas de peixinho, lavando-as na água de torneira pouco aberta, **COM MUITO CUIDADO** para não desmanchar. **Não mergulhe as folhas em água, pois elas encharcam. Deixe as folhas secarem.** 2. Em uma tigela, misture 100 gramas de amido de milho com 100 gramas de farinha de trigo, sal a gosto e adicione a água com gás bem gelada aos poucos, não deixando muitos grumos. 3. Passe as folhas de peixinho-da-horta pela massa e frite em óleo quente a 180 graus Célsius, cobrindo toda a folha com óleo. Retire do óleo e deixe escorrer sobre papel-toalha. Tempere com sal e sirva em seguida. |
| --- |

**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.