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 PREPARO1. 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.