MACARRÃO COM MOLHO DE ESPINAFRE

**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

| **MACARRÃO COM MOLHO DE ESPINAFRE** INGREDIENTES* 500 gramas de massa cozida al dente
* 1 maço de espinafre limpo
* 1 litro de leite
* 4 colheres (sopa) de amido de milho
* 1 tablete de caldo de legumes (PTCAN)
* 1 colher (sopa) de manteiga
* 1 lata de creme de leite
* Queijo ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO1. Coloque as folhas de espinafre em uma panela, polvilhe um pouco de sal, tampe e deixe no fogo durante 2 minutos, mexendo de vez em quando.
2. Esprema o espinafre para retirar o excesso de água.
3. No liquidificador, bata o espinafre, o leite, o amido de milho, o cubo de caldo de legumes, a manteiga, o sal e a pimenta.
4. Transfira para uma panela e cozinhe no fogo brando (160 ºC), mexendo sem parar até engrossar.
5. Desligue o fogo e junte o creme de leite.
6. Envolva a massa, polvilhe o queijo ralado e sirva em seguida.
 |
| --- |

**Orientações finppplpplpplppplppplpplppais:**

* 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.