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 PREPARO  1. 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.