

SOPA PARAGUAIA

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

INGREDIENTES

- 160g de cebola
- 60g de manteiga
- 500ml de leite quente (fervido)
- 160 ml de água fria
- 200g de fubá de milho
- 120g de queijo de minas
- 4 unidades de gema
- 4 unidades de claras em neve
- 20 gramas de fermento químico em pó

MODO DE PREPARO

1. Salteie a cebola na manteiga até amolecer. Junte o leite quente e misture bem.
2. Hidrate o fubá com a água, leve em uma panela ao fogo e adicione ao leite aos poucos mexendo bem até obter um angu mole.
3. Retire do fogo, adicione o queijo, as gemas mexendo bem e tempere.
4. Adicione delicadamente as claras em neve e o fermento em pó.
5. Aqueça o forno a 200° C. Coloque a massa em uma assadeira untada com manteiga e fubá e leve ao forno até dourar (cerca de 40 minutos).
6. Deixe esfriar 5 minutos antes de desenformar.

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.