

KIT - BRASILEIRINHO (620 GR)



COMPOSIÇÃO / INGREDIENTES:

Picadinho (iscas de carne ao molho próprio e tomate)	200 Gr
Arroz branco	150 Gr
Couve refogada	70 Gr
Farofa a Brasileira	80 Gr
Feijão Preto ou Carioca	120 Gr

INSTRUÇÕES DE PREPARO EM MICROONDAS

Visor Local	Visor Sugerido	Descrição
		➤ Abrir o Kit, separando as diversas embalagens; ➤ Cortar a embalagem com o auxílio de uma tesoura, aproximadamente 2 cm abaixo da linha de solda, para saída do ar quente;
	8:00	➤ Programar o microondas para 8 minutos em potência alta; ➤ Colocar o arroz, o picadinho, a couve e a farofa;
	06:00	➤ Após 2 minutos, agitar as embalagens do picadinho, da couve e do arroz; ➤ Retirar a farofa, retornar demais itens ao microondas e dar sequência no aquecimento;
	05:00	➤ Após 3 minutos, mexer o arroz e o picadinho; ➤ Retirar a couve e retomar o aquecimento; ➤ Acrescentar o feijão;
	03:00	➤ Aos 5 minutos agitar o picadinho; ➤ Passar o feijão para uma cumbuca e mexer, verificando a consistência; ➤ Retirar o arroz;
	00:00	➤ Retirar o picadinho conferindo a temperatura que deverá atingir no mínimo 65° C; ➤ Retirar o feijão verificando temperatura e consistência;
		➤ Moldar o arroz, acrescentar o picadinho, a couve e a farofa; ➤ Servir o feijão numa cumbuca a parte;
	1:00	➤ Aquecer o prato por 1 minuto.

INSTRUÇÕES DE PREPARO EM BANHO MARIA

Visor Local	Visor Sugerido	Descrição
		➤ Abrir o Kit, separando as diversas embalagens; ➤ Colocar a água para ferver;
	06:00	➤ Colocar as embalagens de arroz, picadinho, couve, feijão e farofa dentro da água fervente, sem abri-las e deixar por aproximadamente 6 minutos; ➤ A couve e a farofa devem ser retiradas após 2 minutos;
		➤ Retirar as embalagens da água, moldar o arroz no prato, acrescentar o picadinho, a farofa e a couve; ➤ Servir o feijão numa cumbuca a parte;
	01:00	➤ Aquecer o prato por 1 minuto no microondas.
<u>CUIDADOS</u>		➤ Verificar a integridade das embalagens – em especial a do vácuo - antes de mergulhá-las na água fervente; ➤ O arroz, quando não agitado durante o aquecimento, forma grumos, ficando congelado em alguns pontos e com excesso de cozimento em outros; ➤ Caso o feijão fique com uma consistência muito concentrada, adicionar de 1 a 2 colheres de sopa de água após a 1ª fase de aquecimento, mexendo para homogeneizar. Não fazer isso antes de aquecer, pois, quando ainda frio, sua consistência é naturalmente concentrada.