

**OFICINA: "Processamento de cubiu e camu-camu para a fabricação de sucos, geléias, doces e molhos e preparações utilizando PANCs (plantas alimentícias não convencionais)"**

## **RECEITAS**

### **TORTA DE FOLHA DE TAIOBA (*Xanthosoma taioba*)**

#### **INGREDIENTES**

- margarina- 4 colheres das de sopa
- ovos com a gema separada da clara– 4 unidades
- farinha de trigo – 3 xícaras
- cenoura picada – 1 unidade
- cebola picada – 1 unidade
- cheiro verde ou salsinha – 1 maço
- folha de taioba picada– 2 xícaras
- tomate picado – 1 unidade
- pimentão picado – 1 unidade

#### **Modo de Preparo**

*\* Antes de picar tudo dever ser higienizado em hipoclorito de sódio: 20 mL para 1L de água e deixar de molho por 15 min, enxaguar em água potável.*

- Retirar as nervuras da taioba e picar
- Ferver por 3 a 5 minutos
- Bater as claras em neve
- Misturar os ovos, margarina e farinha de trigo e acrescentar os demais ingredientes
- Por ultimo misturar as claras em neve
- Untar a forma
- Levar ao forno pré aquecido.

## **VITAMINADA DE CARÁ DE ESPINHO (*Discorea altissima* Lam)**

### **INGREDIENTES**

- cara de espinho descascada– 500g
- 1 L de leite
- leite condensado – 1 lata

### **Modo de preparo**

- Cozinhar por 20 minutos o cara, se for em panela de pressão por 10 minutos
- Colocar tudo no liquidificador, sendo que o leite condensado será aos poucos para atingir o sabor desejado

## **SALADA DE ORA -PRO -NOBIS (*Pereskia bleo* Kunt) OU BERTALHA**

### **INGREDIENTES**

- bertalha ou ora-pro-nobis – 1 xícara
- azeite de oliva a gosto
- sal ou molho de soja a gosto
- vinagre ou limão a gosto
- temperos diversos

### **Modo de fazer**

O ora-pro-nobis deve sofrer branqueamento (choque térmico), que é uma ligeira fervura e ser rapidamente colocado em água gelada.

Temperar a gosto