

# Cook

by **bimby**



## WORKSHOP PETISCOS

### LISTA DE INGREDIENTES E UTENSÍLIOS

#### Conservas

400 g Tomate frito em lata

#### Panificação/ Açúcares

22 fatias de pão caseiro  
1/2 c. chá Fermento para bolos  
400 g Farinha, mais qb p/ polvilhar

#### Frutas e Legumes

5 g Coentros  
15 g Salsa  
4 Dentes de alho  
1 Malagueta vermelha  
1000 g Tomate maduro *cortado em pedaços*  
200 g Pimento assado  
150 g Pimento vermelho  
80 g Cebola  
140 g Pepino

#### Ovos e laticínios

150 g Queijo da Ilha  
150 g Queijo Mozzarella  
200 g Queijo creme

#### Carnes / peixe

1200 g Camarão com casca  
100 g Bacon em tiras  
7 Fatias de presunto

#### Especiarias, temperos e vinagres

Sal  
Pimenta  
20 g Vinagre de vinho branco  
150 g Azeite, mais qb para pincelar  
2 c chá Alho em pó  
1 c. sopa Coentros secos

#### Bebidas

200 g Água gelada  
30 g Vinho branco

#### Utensílios

Taça grande  
Rolo da massa  
Película aderente  
Papel Vegetal  
Tabuleiro de forno  
Carretilha

*Facultativo*



