Escola de Hotelaria e Turismo de Portalegre

Ficha Técnica	Entrada	Peixe	Carne	Sobremesa	Outro
Tipo de Prato					x
Nome do Prato	Linguine de centeio				
Numero de Doses	4				

Produto	Unidade	Quantidade	Preço Unitario	Custo Total
Farinha de centeio	Kg	0,400	1,68	0,67
Ovos	Unidade	6,00	0,12	0,72
Sal	Kg	0,008	0,17	0,00
Cenoura Baby	Kg	0,05	1,72	0,09
Tomate Cherry	Kg	0,12	2,59	0,31
Azeite	Lt	0,05	5,00	0,25
Vinagre	Lt	0,020	0,89	0,02
Mangericão	Kg	0,001	89,00	0,09
água	q.b.			0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
			Custo Total	2,15
			Custo por Dose	0,54
			Preço de Venda	
			Margem Bruta	-0,54
			Racio	#DIV/0!

Confecção

1- Amassar 400g defarinha de centeio e 4 ovos com sal qb;
2- Deixar descansar 20 minutos;
3- Tender e cortar em linguine;
4- Cozer em agua.
5- Saltear em azeite e finalizar com um gema de ovo dissolvida num pouco de água da cozedura da massa.
(Ter atenção com a temperatura para não deixar talhar)
5- Bringir cenoura baby e saltear em azeite;
6- Cortar o tomate cherry e temperar com vinagrette e mangericão.

Apresentação