



Eco ementa

Madalena Baptista Geovana silva Andre Barata Guilherme Gomes 36B
Curso Tecnico de Produção Agropecuária
Escola Profissional Agricola Fernando Barros Leal
2025/26 Biologia

Sopa de Feijão com Folhas de Cenoura

Ingredientes

Feijão encarnado cozido – 240 g
Batata – 300 g
Cenoura – 200 g
Folhas e talos de cenoura – 100 g
Cebola – 100 g
Alho – 2 dentes
Azeite extra virgem
Água
Sal

Modo de Preparação

Lavar bem as folhas e os talos de cenoura, descartando partes danificadas.

Descascar a batata, a cenoura e a cebola e cortá-las em cubos médios.

Numa panela grande, colocar a cebola, o alho, a batata, a cenoura, as folhas/talos e o feijão cozido.

Cobrir com água até cerca de 3 cm acima dos legumes.

Levar ao lume médio durante aproximadamente 30 minutos, até os legumes estarem bem cozidos.

Triturar com varinha mágica até obter um creme homogéneo.

Temperar com o sal iodado e adicionar o azeite após desligar o lume, mexendo bem.

Manter em temperatura adequada até ao momento de servir.



Prato Principal

Almôndegas de Grão e Pão com Arroz e Couve Salteada

Ingredientes

Grão-de-bico cozido – 320 g

Pão do dia anterior – 100 g

Cebola – 100 g

Cenoura ralada – 100 g

Arroz – 140 g

Couve lombarda – 200 g

Alho – 2 dentes

Salsa

Azeite

Modo de Preparação Almôndegas de Grão

Demolhar o pão em água durante 5 minutos, escorrer bem e espremer

.Colocar no processador o grão cozido, o pão demolido, a cebola picada, o alho, a cenoura ralada e a salsa.

Triturar até obter uma massa moldável (não demasiado líquida).

Moldar almôndegas de tamanho uniforme (cerca de 30–35 g cada).

Colocar num tabuleiro forrado com papel vegetal.

Regar com azeite e levar ao forno pré-aquecido a 180 °C durante 25 minutos, virando a meio do tempo para dourar de forma uniforme.

Verificar se estão bem cozinhadas antes de retirar.

Arroz Lavar o arroz em água corrente.

Levar ao lume 280 ml de água com uma pitada de sal.

Quando começar a ferver, adicionar o arroz, reduzir para lume brando e tapar.

Cozer durante 30–35 minutos, até a água ser absorvida.

Soltar o arroz com um garfo antes de servir.

Couve Salteada

Lavar a couve e cortá-la em tiras finas.

Cozer em água a ferver durante 8–10 minutos.

Escorrer bem e saltear levemente com azeite durante 2 minutos.

Temperar com uma pitada de sal.







Sobremesa Mousse de Fruta com Sobras de Fruta

Ingredientes

Fruta madura congelada– 800 g
(maçã, pêra, banana ou pêssego)
iogurte natural meio-gordo – 250 g
Sumo de limão – 1 colher de sopa
Mel a gosto

Modo de Preparação

Lavar a fruta madura, retirar partes danificadas e cascas mais grossas.
Cortar em pedaços e congelar previamente.
Retirar a fruta do congelador alguns minutos antes da utilização.
Colocar a fruta congelada num liquidificador.
Adicionar o iogurte natural, o sumo de limão e o mel.
Triturar até obter uma textura cremosa e homogénea.
Distribuir por taças reutilizáveis e refrigerar até servir.



ALERGÉNIOS

Contém glúten (pão)
Contém leite e lactose (iogurte)

