

Nº	Nome	Ingredientes	Captação	Método culinário:
F.T.AC.3	Batata cozida	Batata Sal	270g ≤ 0,2g	Descascar e cortar as batatas ao meio ou aos cubos e cozer em água e sal ou em tableiros perfurados no forno convetor (s/ adição de sal).
F.T.AC.4	Batata corada	Batata Azeite Sal Orégãos Manjeriço	270g 3ml ≤ 0,2g q.b. q.b.	Descascar e cortar as batatas aos cubos e cozer em água e sal ou em tableiro perfurado a vapor. Num tableiro liso dispor as batatas e regar com um fio de azeite e polvilhar com manjeriço e orégãos. Levar ao forno e deixar corar.
F.T.AC.5	Salada Russa (batata, cenoura, ervilhas e feijão-verde)	Batata Ervilhas Cenoura Feijão-verde/Milho Sal	200g 50g 50g 50/30g ≤ 0,2g	Descascar e cortar as batatas aos cubos e cozer em água e sal ou em tableiro perfurado a vapor. Cozer também as cenouras, o feijão-verde e as ervilhas em água e sal ou em tableiro perfurado a vapor. Depois de cozidos todos os legumes envolver com as batatas.
F.T.AC.6	Arroz de cenoura/ervilhas/feijão verde	Arroz Cenoura/ervilhas/Feijão verde Cebola Azeite Sal Alho	60g 30g/30g/30g 20g 3ml ≤ 0,2g q.b.	Estufar a cebola e o alho em azeite. Adicionar a cenoura cortada aos cubos/ervilhas previamente cozidos, de preferência a vapor. Posteriormente juntar a água e quando estiver a ferver, adicionar o arroz. No final retificar o tempero.
F.T.AC.7	Arroz de legumes (milho e brócolos)	Arroz Sal Brócolos Milho Cebola Azeite Alho	60g 0,1 15g 15g 10g 3ml q.b.	Estufar a cebola e o alho em azeite. Adicionar os brócolos previamente arranjados e o milho. Posteriormente juntar a água e quando estiver a ferver, adicionar o arroz. No final retificar o tempero.
F.T.AC.8	Arroz de branco	Arroz Cebola Azeite Sal Alho	80g 25g 3ml ≤ 0,2g q.b.	Picar o alho e a cebola e estufar em azeite. Adicionar água ao preparado. Após fervura acrescentar o arroz. No final retificar o tempero.
F.T.AC.9	Esparguete/espirlas/macarronete/fusili	Massa Sal	80g ≤ 0,2g	Levar água num tacho ao lume até ferver. Posteriormente adicionar a massa (esparguete/espirlas/macarronete/ fusili) e parte do sal e deixar cozer. No final retificar o tempero.
F.T.AC.10	Ervilhas/ cenoura/ couve-flor/ milho/ cenoura baby/ feijão-verde/ couve lombarda/ couve-de-bruxelas/ brócolos	Couve-lombarda Brócolos Couve-flor Cenoura Ervilhas Feijão-verde Cenoura baby Couve-de-bruxelas Milho Sal	80g 60g 60g 50g 50g 50g 50g 40g 30g ≤ 0,2g	Levar água num tacho ao lume até ferver. Posteriormente adicionar o(s) legume(s) mencionados e adicionar parte do sal e deixar cozer. No final retificar o tempero OU levar o(s) legume(s) em tableiro perfurado ao forno convetor e colocar no módulo de cozedura a vapor, sem adicionar sal. Deixar cozer.
F.T.AC.11	Estufado de legumes (brócolos/cenoura/tomate/feijão-verde/cogumelos/ervilhas/ curgete)	Brócolos Feijão-verde Cenoura Ervilhas Curgete Cogumelos Tomate Cebola Azeite Sal Alho	60g 50g 50g 50g 40g 50g 35g 25g 3ml ≤ 0,2g q.b.	Levar água num tacho ao lume até ferver. Posteriormente adicionar o(s) legume(s) mencionados e adicionar parte do sal e deixar cozer. No final retificar o tempero OU levar o(s) legume(s) em tableiro perfurado ao forno convetor e colocar no módulo de cozedura a vapor, sem adicionar sal. Deixar cozer. Num tacho à parte colocar cebola, alho e o(s) respetivo(s) legume(s), adicionar o azeite e levar ao lume a estufar.
F.T.AC.12	Macedónia de legumes	Feijão-verde Ervilhas Cenoura Azeite Sal	50g 50g 50g 5ml ≤ 0,2g	Levar água num tacho ao lume até ferver. Posteriormente adicionar os legumes mencionados e adicionar parte do sal e deixar cozer. No final retificar o tempero OU levar os legumes em tableiro perfurado ao forno convetor e colocar no módulo de cozedura a vapor, sem adicionar sal. Deixar cozer. Servir e temperar com azeite.
F.T.AC.13	Salada Tricolor (cenoura, cogumelos e ervilhas)	Batata Ervilhas Feijão-verde Cenoura Cebola Sal Alho	200g 55g 55g 50g 20g ≤ 0,2g q.b.	Cozer os legumes e as batatas separadamente (em água ou a vapor) numa panela com água a ferver e sal. De seguida, colocar as batatas cortadas aos cubos e os legumes. Após servido, pode ser temperado com azeite.
F.T.AC.15	Macedónia de legumes estufados	Alho Cebola Azeite Feijão-verde Ervilhas Cenoura Azeite Sal	q.b. 25g 3ml 50g 50g 50g 5ml ≤ 0,2g	Levar água num tacho ao lume até ferver. Posteriormente adicionar os legumes mencionados e adicionar parte do sal e deixar cozer. No final retificar o tempero OU levar os legumes em tableiro perfurado ao forno convetor e colocar no módulo de cozedura a vapor, sem adicionar sal. Deixar cozer. Num tacho à parte colocar cebola, alho e o(s) respetivo(s) legume(s), adicionar o azeite e levar ao lume a estufar.