

ESCOLA: _____ DATA: ____/____/____

PROF: _____ TURMA: _____

NOME: _____

Leia:

Aprenda receita do pastel de milho de Pouso Alegre

Receita tradicional da cidade mineira pode ter recheio de carne, queijo, pizza e outros sabores.

Originalmente conhecido como bolinho de farinha de milho, o petisco chegou por meio dos bandeirantes. Nesta receita, o pastel conta com recheios de carne, queijo e pizza. Veja como fazer:

Ingredientes:

- 1 kg de farinha de milho;
- 300 g de polvilho azedo;
- 1,5 litro de água fervendo;
- 1 colher (sopa) de sal;
- 3 colheres (sopa) de gordura vegetal;
- Recheio a gosto.

Modo de preparo:

Em um recipiente, adicione a farinha de milho e polvilho azedo. Em seguida, despeje a água fervente e acrescente sal para fazer o tempero da massa. Adicione gordura vegetal para dar consistência e comece a mexer. Cilindre a massa para afiná-la e depois corte os pastéis. Feito isso, adicione o recheio e feche em os petiscos. Com o pastel já recheado, leve ao óleo quente para fritar.

Disponível em: <<https://g1.globo.com/sp/campinas-regiao/terra-da-gente/noticia/2024/04/06/hora-do-rancho-aprenda-receita-de-pastel-feito-com-farinha-de-milho.ghtml>>. (Com corte e adaptação).

Questão 1 – Releia:

“Receita tradicional da cidade mineira pode ter recheio de carne, queijo, pizza e outros sabores.”

A que receita o texto se refere? De qual cidade mineira é essa receita?

O texto refere-se à receita de pastel de milho da cidade de Pouso Alegre.

Questão 2 – Segundo o texto, o petisco mineiro foi “originalmente conhecido como bolinho de farinha de milho”. Em outras palavras, ele foi:

- “inicialmente conhecido como bolinho de farinha de milho”.
- “rapidamente conhecido como bolinho de farinha de milho”.
- “amplamente conhecido como bolinho de farinha de milho”.

Questão 3 – A seção intitulada “Ingredientes”:

- narra.
- descreve.
- argumenta.

Questão 4 – Na passagem “Em seguida, despeje a água fervente e acrescente sal para fazer o tempero da massa.”, a expressão grifada indica:

- lugar.
- modo.
- tempo.

Questão 5 – No segmento “Adicione gordura vegetal para dar consistência e comece a mexer.”, o termo “e” introduz a ideia de:

- soma.
- oposição.
- alternância.

Questão 6 – Observe:

“Feito isso, adicione o recheio e feche em os petiscos.”

O vocábulo destacado foi usado para:

- retomar.
- caracterizar.
- complementar.

Questão 7 – Pode-se concluir que o texto lido tem a intenção de:

- ensinar a preparar um petisco.
- contar a origem de um petisco.
- alertar quanto ao consumo de um petisco.