



O TEXTO INJUNTIVO

O texto injuntivo

O texto injuntivo está direcionado à “instrução” do leitor, ou seja, busca orientar quem está lendo o texto. O tipo mais comum de texto dessa tipologia é o que apresenta instruções, como **manuais, bulas de remédio, receitas, ou mesmo alguns livros de autoajuda**. Veja um exemplo de texto dessa natureza:

PANQUECA DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

MASSA:

- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 ovos
- 4 colheres (sopa) de óleo
- sal a gosto

RECHEIO:

- 300 g de carne moída
- 2 colheres (sopa) de cebola picada ou ralada
- 1/2 tomate cortado em cubos
- 1/2 lata de extrato de tomate
- 1 caixa de creme de leite
- sal a gosto
- 400 g de muçarela fatiado
- queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

1. Bata no liquidificador os ovos, o leite, o óleo, e acrescente a farinha de trigo aos poucos
2. Após acrescentar toda a farinha de trigo, adicione sal a gosto
3. Misture a massa até obter uma consistência cremosa
4. Com um papel toalha, espalhe óleo por toda a frigideira e despeje uma concha de massa
5. Faça movimentos circulares para que a massa se espalhe por toda a frigideira
6. Espere até a massa soltar do fundo e vire a massa para fritar do outro lado

RECHEIO:

1. Em uma panela, doure a cebola com o óleo e acrescente a carne
2. Deixe cozinhar até que saia água da carne, diminua o fogo e tampe
3. Acrescente o tomate picado e tampe novamente
4. Deixe cozinhar por mais 3 minutos e misture
5. Acrescente o extrato de tomate e temperos a gosto
6. Deixe cozinhar por mais 10 minutos
7. Quando o molho engrossar, desligue o fogo
8. Deixe esfriar o molho, acrescente o creme de leite e misture bem
9. Quando estiver bem homogêneo, leve novamente ao fogo e deixe cozinhar em fogo baixo por mais 5 minutos

MONTAGEM:

1. Recheie a panqueca com uma fatia de muçarela, uma porção de carne e enrole
2. Faça esse processo com todas as panquecas

3. Despeje um pouco de caldo no fundo de um refratário, para untar
4. Disponha as panquecas já prontas no refratário e despeje sobre elas o restante do molho
5. Polvilhe queijo ralado sobre as panquecas
6. Leve ao forno para gratinar, em fogo médio, por 20 minutos ou até que o queijo esteja derretido

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- Essa massa também serve para panquecas doces. Basta substituir o sal por açúcar e fazer o recheio de frutas, doces e chocolates. Use sua criatividade!

Extraído de: <http://www.tudogostoso.com.br/receita/760-panqueca-de-carne-moida.html>