



Escondidinho de carne seca com purê



Rendimento

15 porções



Tempo de preparo

00:55

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Manteiga sem sal	Meia xícara (chá)	100 g
Cebola (picada)	1 unidade grande	200 g
Tomate (picado, sem sementes)	1 unidade e meia grande	340 g
Carne-seca (demolhada, dessalgada, cozida e desfiada)	7 xícaras (chá)	700 g
Tempero SAZÓN® Profissional Vermelho	2 colheres (sopa)	10 g
Salsa (picada)	2 colheres (sopa)	10 g
Água	6 xícaras (chá)	1,2 l
Purê de batatas AJINOMOTO®	2 xícaras e meia (chá)	250 g
Muçarela (ralada)	1 xícara (chá)	100 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela grande, coloque a manteiga e leve ao fogo médio para derreter. Junte a cebola e o tomate, e refogue por 2 minutos, ou até ficar transparente. Adicione a carne e frite por 5 minutos, ou até dourar. Acrescente o Tempero SAZÓN® Profissional e a salsa, misture e retire

do fogo. Reserve para esfriar.

2. Em uma panela média, coloque a água e leve ao fogo alto para ferver. Desligue o fogo, junte o Purê de Batatas Ajinomoto® e misture por 1 minuto, ou até adquirir consistência cremosa. Retire do fogo e reserve para esfriar.

3. Em uma GN ½, espalhe a carne reservada. Coloque o purê e alise com as costas de uma colher. Distribua a muçarela e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 15 minutos, ou até dourar. Retire do forno e sirva em seguida.