



Carne moída especial



Rendimento

11 porções



Tempo de preparo

00:20

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Patinho bovino (moído)	1 kg	1 kg
Tempero SAZÓN® Profissional Vermelho	2 colheres (chá)	10 g
SABOR A MI® Toque de Louro	1 colher (chá)	5 g
Azeitonas verdes (picadas)	1 xícara (chá)	130 g
Ovo (cozido, cortado em cubos pequenos)	6 unidades	300 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a carne moída e frite por 8 minutos, ou até dourar. Acrescente o Tempero SAZÓN® Profissional e o SABOR A MI®, e misture. Adicione a azeitona e o ovo, refogue por mais 2 minutos.
2. Retire do fogo e sirva em seguida.