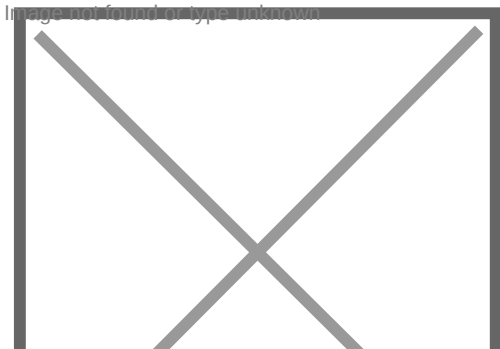




Espetinho empanado



Rendimento

10 porções (30 unidades)



Tempo de preparo

01:10

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Patinho bovino (cortado em cubos de 2 cm)	-	500 g
Amaciante de Carne Ajinomoto®	1 colher (sopa)	12 g
Pimentão verde (cortado em cubos 2 cm)	1 e meia unidade média	220 g
Cebola (cortada em cubos de 2 cm)	1 unidade média	150 g
Farinha de trigo	2 xícaras (chá)	220 g
Ovo	3 unidades	150 g
Farinha de rosca	2 xícaras (chá)	280 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl médio, coloque os cubos de patinho e o Amaciante de Carne Ajinomoto®, misture bem e reserve na geladeira por 30 minutos.
2. Monte os espetinhos, intercalando os cubos de carne com o pimentão e a cebola.

3. Empane-os, passando pela farinha de trigo, pelos ovos previamente batidos e, por último, pela farinha de rosca.

4. Frite em imersão no óleo não tão quente para não queimar por fora e ficar cru por dentro, retire com o auxílio de uma escumadeira e escorra. Sirva em seguida.