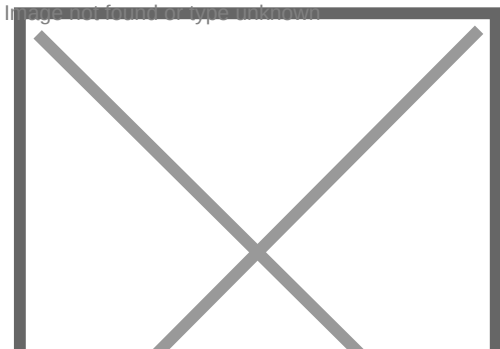




Maminha invertida



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

01:00

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Maminha (em peça)	1 unidade	1,3 kg
Linguiça calabresa (defumada, cortada em 4 partes no sentido do comprimento (palitos))	1 unidade	150 g
Cenoura (cortada em 4 partes no sentido do comprimento (palitos))	1 unidade pequena	120 g
Cebola (cortada em pétalas)	1 unidade média	150 g
Alho-poró (em palitos)	1 unidade	90 g
Tempero SAZÓN® Profissional Vermelho	2 e meia colheres (chá)	12,5 g
Sal	1 colher (chá)	5 g

Modo de Preparo

1. Abra uma cavidade no sentido do comprimento da peça da maminha, deixando cerca de 1 cm nas laterais, até quase a ponta da peça, tomando cuidado para não perfurar a carne. Empurre a ponta da maminha para dentro até inverter totalmente o lado da gordura, deixando-a para dentro.
2. Recheie com a calabresa, a cenoura, a cebola e o alho-poró e feche a ponta da carne,

costurando-a com barbante culinário.

3. Polvilhe o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal por toda a superfície externa da carne. Transfira para uma assadeira untada com óleo e leve em forno quente (200 graus), preaquecido, por 40 minutos, ou até dourar. Retire do forno, fatie e sirva em seguida.