



## Escondidinho de abóbora com carne seca



**Rendimento**

15 porções



**Tempo de preparo**

00:35

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Abóbora (cozida, em cubos)	6 xícaras (chá)	1 kg
Água	2 xícaras (chá)	400 ml
Purê de batatas AJINOMOTO®	1 xícara (chá)	100 g
Tempero Sazón® Profissional Legumes e Arroz	1 colher (chá)	5 g
Carne-seca (cozida e desfiada)	3 xícaras (chá)	300 g
Muçarela (ralada)	2 xícaras (chá)	200 g

## Modo de Preparo

1. No copo do liquidificador, coloque a abóbora e a água, e bata por 2 minutos, ou até ficar homogêneo.
2. Transfira para uma panela grande e leve ao fogo médio para aquecer. Junte o Purê de Batatas Ajinomoto® e o Tempero SAZÓN® Profissional, e cozinhe, sem parar de mexer, por 8 minutos, ou até levantar fervura.
3. Em uma GN ¼, distribua uma camada do purê, espalhe uma camada de carne seca e cubra com outra camada de purê. Finalize com a muçarela ralada e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 20 minutos, ou até dourar.