



## Espeto de carne



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:50

## Ingredientes

---

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Patinho bovino (cortado em cubos de 2 cm)	1 kg	1 kg
Tempero SAZÓN® Profissional Vermelho	2 colheres (chá)	10 g
Amaciante de Carne Ajinomoto®	2 colheres (chá)	10 g
Água	3 colheres (sopa)	45 ml

## Modo de Preparo

---

1. Em um bowl grande, coloque a carne, o Tempero SAZÓN® Profissional, o Amaciante para Carnes Ajinomoto® e a água, misture e deixe na geladeira por 30 minutos para tomar gosto.
2. Divida em 10 partes iguais e espete os cubos em palitos de bambu, forma 10 espetinhos.
3. Grelhe os espetos na churrasqueira com o carvão em brasa, 2 minutos de cada lado, ou até ficar dourados. Retire da grelha e sirva em seguida.