



Recheio de carne seca



Rendimento

12 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
Cebola (picada)	1 unidade pequena	100 g
Alho (picado)	4 dentes	12 g
Carne-seca (demolhada, dessalgada, cozida e desfiada)	5 xícaras (chá)	500 g
Salsa (picada)	Meia xícara (chá)	20 g
Tempero SAZÓN® Profissional Vermelho	2 colheres (chá)	10 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e o alho, e refogue por 3 minutos, ou até começar a dourar. Acrescente a carne e frite por mais 2 minutos. Salpique a salsa e o Tempero SAZÓN® Profissional, e misture. Retire do fogo, deixe esfriar e utilize como recheio.