



Sanduíche de carne moída



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

00:40

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Manteiga sem sal	10 colheres (sopa)	150 g
Cebola (picada)	1 unidade grande	200 g
Açúcar mascavo	2 colheres (sopa)	24 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Acém bovino (moído)	1 kg	1 kg
Alho (picado)	3 dentes	9 g
Extrato de tomate Ajinomoto®	1 xícara (chá)	200 g
Água	1 xícara (chá)	200 ml
Mostarda	1 colher e meia (sopa)	23 g
Pimenta caiena (em pó)	3 pitadas	1,5 g
Pimenta-do-reino preta (moída)	3 pitadas	0,6 g
Sal	1 colher e meia (chá)	7,5 g
AJI-NO-MOTO® PLUS	Meia colher (chá)	2 g
Pão de forma	24 fatias	480 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Muçarela (fatiada)	24 fatias	400 g

Modo de Preparo

- 1.** Em uma panela média, coloque 2 colheres (sopa) da manteiga e leve ao fogo médio para derreter. Junte a cebola e refogue por 5 minutos, ou até murchar e dourar levemente. Adicione o açúcar mascavo e mexa por mais 2 minutos, ou até misturar bem. Retire do fogo e reserve.
- 2.** Na mesma panela, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo médio para aquecer. Junte a carne moída e frite por 5 minutos, ou até dourar. Acrescente o alho, e refogue por mais 2 minutos, ou até dourar.
- 3.** Adicione o Extrato de Tomate Ajinomoto®, a água, a mostarda, a pimenta caiena, a pimenta-do-reino, o sal e o AJI-NO-MOTO® PLUS, e cozinhe por mais 5 minutos em fogo médio. Retire do fogo e reserve.
- 4.** Montagem: espalhe a manteiga restante em um dos lados das fatias do pão de forma. Com o lado da manteiga virado para baixo, coloque 1 fatia da muçarela em cada fatia de pão. Cubra 12 delas (metade) com a carne moída e a cebola reservadas e feche os sanduíches com a outra metade das fatias, com o lado da manteiga virado para cima, pressionando levemente.
- 5.** Em uma frigideira antiaderente grande ou chapa, grelhe os sanduíches por 2 minutos de cada lado, ou até dourar. Sirva em seguida.