



Sanduíche de pernil



Rendimento

16 unidades



Tempo de preparo

00:45

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Óleo	3 colheres (sopa)	45 ml
Cebola (cortada em tiras)	1 unidade grande	200 g
Tomate (sem pele e sem sementes, em tiras)	5 unidades	600 g
Pimentão amarelo (cortado em bastonetes)	1 unidade grande	190 g
Pernil suíno (cozido e desfiado)	600 gramas	600 g
Salsa (picada)	1 colher (sopa)	5 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim	1 colher (sopa)	10 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Molho de tomate AJINOMOTO®	1 xícara e meia (chá)	300 ml
Suco de limão tahiti	1 colher (sopa)	15 ml
Mini pão francês	16 unidades	400 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola, o tomate, o pimentão e o pernil, e refogue em fogo alto por 5 minutos, mexendo ocasionalmente

até o tomate começar a desmanchar.

2. Acrescente a salsa, o TEMPERO SAZÓN® PROFISSIONAL, o sal, o MOLHO DE TOMATE AJINOMOTO® e o suco de limão, e misture bem.

3. Retire do fogo, recheie os pães e sirva em seguida.