



Escondidinho de carne-seca com milho



Rendimento

14 porções



Tempo de preparo

01:00

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Manteiga sem sal	meia xícara (chá)	100 g
Cebola (picada)	1 unidade grande	200 g
Carne-seca (demolhada, dessalgada, cozida e desfiada)	7 xícaras (chá)	700 g
Tempero SAZÓN® Profissional Vermelho	2 colheres (chá)	10 g
Milho em conserva (escorrido)	6 latas	1,2 kg
Leite	5 xícaras (chá)	1 l
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	1 xícara (chá)	100 g
Muçarela (ralada)	1 xícara (chá)	100 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela grande, coloque 4 colheres (sopa) de manteiga e leve ao fogo médio para derreter. Junte a cebola e refogue por 2 minutos, ou até ficar transparente. Adicione a carne e frite por 5 minutos, ou até dourar. Polvilhe com o Tempero SAZÓN® Profissional, misture e retire do fogo. Reserve.

2. No copo do liquidificador, coloque, aos poucos, o milho e 4 xícaras (chá) do leite, e bata por

2 minutos em velocidade média, ou até ficar homogêneo. Transfira para uma panela média e leve ao fogo alto até ferver. Em um bowl pequeno, misture o restante do leite com o Molho Branco Bechamel Ajinomoto® e junte ao conteúdo da panela, mexendo sem parar até encorpar e obter um purê. Retire do fogo e reserve.

3. Em uma GN ½, espalhe a carne reservada. Coloque o purê e alise com as costas de uma colher. Salpique a muçarela e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 20 minutos, ou até dourar. Retire do forno e sirva em seguida.