



Espetinho de queijo coalho com mel e alecrim



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:15

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Mel	meia xícara (chá)	100 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim	2 colheres (chá)	10 g
Queijo coalho (cortado em cubos de 1,5 cm)	4 xícaras (chá)	400 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl médio, coloque o mel e o Tempero SAZÓN® Profissional, misture e deixe tomar gosto por 1 hora.
2. Leve uma frigideira média e antiaderente, previamente untada com óleo, ao fogo baixo e deixe esquentar. Disponha o queijo e doure todos os lados, sem deixar derreter.
3. Espete 3 cubos com um espetinho de madeira ou palito de dente.
4. Regue cada espeto com 1 colher (chá) do mel temperado e sirva em seguida.