



Espetinhos de carne com pimentão e tomate



Rendimento

20 porções



Tempo de preparo

00:52

Ingredientes

| Nome do Ingrediente | Medida Caseira | Peso/Volume |
|-------------------------------------|--------------------|-------------|
| Espetinhos de madeira | - | 20 un |
| Coxão mole (cortado em cubos) | - | 1 kg |
| Amaciante de Carne Ajinomoto® | 2 colheres (sopa) | 30 g |
| Pimentão amarelo (em cubos grandes) | 2 unidades grandes | 400 g |
| Tomate-cereja | 2 xícaras (chá) | 300 g |
| Óleo | 2 colheres (sopa) | 30 ml |

Modo de Preparo

1. Hidrate os palitos em uma tigela cheia de água por 30 minutos.
2. Em uma tigela média, coloque a carne e o Amaciante de Carnes Ajinomoto®, misture bem e deixe descansar na geladeira por 30 minutos.
3. Monte os espetinhos intercalando os cubos de carne, o pimentão e o tomate.
4. Unte uma assadeira com o óleo e asse os espetinhos em forno quente (200 graus), preaquecido, por 12 minutos, virando na metade do tempo.

5. Retire do forno e sirva em seguida.