



## 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.