



Torta de panela



Rendimento

18 porções



Tempo de preparo

05:05

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Coxão duro (em cubos pequenos)	1 quilo	1 kg
Linguiça calabresa defumada (em cubos)	1 gomo médio	130 g
Cebola (picada)	2 unidades pequenos	200 g
Alho (picado)	2 dentes grandes	8 g
Vinho branco seco	3 colheres (sopa)	45 ml
Água fervente	3 xícaras (chá)	600 ml
Louro	1 folha	1 un
Cenoura (cortada em cubos pequenos, pré-cozida)	2 unidades médias	300 g
Ervilha (congelada)	1 pacote pequeno	300 g
Molho escuro Demi-Glace AJINOMOTO®	7 colheres (sopa)	70 g
Batata (cozida, em rodela)	2 unidades médias	320 g
Massa folhada (congelada)	1 pacote	300 g
Ovo	1 unidade	1 un

Modo de Preparo

1. Em uma panela de pressão, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a carne, aos poucos, e frite por 5 minutos, ou até dourar.
2. Retire a carne e frite a linguiça por 5 minutos, ou até dourar. Adicione a cebola e o alho, e refogue por 2 minutos. Junte o vinho e deixe ferver. Retorne a carne à panela, acrescente 500 ml da água e o louro, e cozinhe em fogo médio, após o início da fervura, por 10 minutos, ou até a carne ficar macia. Retire do fogo, adicione a cenoura e a ervilha e misture.
3. Em um bowl pequeno, dissolva o Molho Escuro Demi-Glace Ajinomoto® no restante da água, junte à panela e cozinhe por 3 minutos, ou até encorpar.
4. Em uma GN ½, disponha as batatas no fundo e espalhe a carne. Cubra com a massa

folhada (faça um corte em cruz no meio dela), pressione-a bem nas bordas da travessa, pincele a superfície com o ovo batido e leve em forno alto (200 graus), preaquecido, por 25 minutos, ou até dourar. Retire do forno e sirva em seguida.