



Refogado de tubérculos com alecrim



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:25

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Manteiga sem sal	3 colheres (sopa)	3 colheres (sopa)45 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Cebola (cortada em cubos médios)	1 unidade média	150 g
Batata (pré-cozida, cortada em cubos de 3 cm)	2 unidades médias	400 g
Batata-doce (pré-cozida, cortada em cubos de 3 cm)	1 unidade média	205 g
Mandioquinha (pré-cozida, cortada em cubos de 3 cm)	2 unidades média	260 g
Cenoura (pré-cozida, cortada em cubos de 3 cm)	2 unidades médias	300 g
Cará (pré-cozido, cortada em cubos de 3 cm)	2 unidades	250 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim	2 colheres (chá)	10 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Cebolinha-verde (cortada em rodelas)	3 colheres (sopa)	15 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque a manteiga e o Azeite TERRANO® e leve ao fogo médio até a manteiga derreter. Junte a cebola e mexa por 2 minutos, ou até murchar.
2. Acrescente a batata, a batata doce, a mandioquinha, a cenoura e o cará, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal. Mexa por 10 minutos, ou até os tubérculos dourarem levemente. Desligue o fogo, adicione a cebolinha-verde e sirva em seguida.