



## Paçoca de Carne-Seca Prática



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:20

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Manteiga sem sal	meia xícara	100 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (chá)	30 ml
Cebola (picada)	2 unidades grandes	400 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	1 e meia colher (chá)	7,5 g
Farinha de mandioca (torrada)	2 xícaras (chá)	300 g

## Modo de Preparo

**1.** Em uma frigideira grande, coloque a manteiga e o Azeite TERRANO®, e leve ao fogo médio para aquecer. Junte a carne-seca e frite por 5 minutos, ou até dourar. Acrescente a cebola e refogue por 2 minutos, ou até murchar. Adicione o Tempero SAZÓN® Profissional e a farinha, aos poucos, mexendo por 2 minutos, ou até aquecer.

**2.** Transfira para o copo do processador e bata, em velocidade média, por 20 segundos, ou até triturar bem a carne e ficar uma farofa homogênea. Sirva em seguida.