



Torta Madalena



Rendimento

16 porções



Tempo de preparo

00:55

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	4 colheres (sopa)	60 ml
Cebola (picada)	1 unidade grande	200 g
Alho (picado)	1 dente'	3 g
Cenoura (cortada em cubos pequenos)	1 unidade pequena	120 g
Patinho bovino (moído)	3 xícaras (chá)	600 g
Tempero SAZÓN® Profissional Vermelho	1 colher (chá)	5 g
Sal	1 pitada	0,4 g
Ervilha (congelada)	1 xícara (chá)	120 g
Extrato de tomate Ajinomoto®	1 xícara (chá)	200 g
Tomate (sem pele, sem sementes, em cubos pequenos)	2 unidades médias	300 g
Água	1 litro	1 l
Purê de batatas AJINOMOTO®	2 e meia xícaras (chá)	250 g

Modo de Preparo

- 1.** Em uma panela média, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola, o alho e a cenoura, e refogue por 3 minutos, ou até que fiquem transparentes.
- 2.** Adicione a carne, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e refogue por 5 minutos, ou até que mude de cor.
- 3.** Junte a ervilha, o Extrato de Tomate Ajinomoto® e o tomate, e cozinhe por mais 6 minutos. Retire do fogo, transfira para uma GN ½ e reserve.
- 4.** Em uma panela média, coloque a água e leve ao fogo alto para ferver. Desligue o fogo e adicione o Purê de Batatas Ajinomoto®. Misture até adquirir consistência cremosa.
- 5.** Coloque o purê por cima do refogado e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 15 minutos, ou até dourar a superfície. Retire do forno e sirva em seguida.