



## Fraldinha à Rabiata



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

01:10

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Fraldinha (limpa, sem gordura dividida em 5 pedaços)	1 peça média	1,2 kg
Tempero SAZÓN® Profissional Vermelho	2 colheres (chá)	10 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	4 colheres (sopa)	60 ml
Cebolinha (picada)	2 e meia colheres (sopa)	25 g
Pimenta dedo de moça (picada)	1 unidade	3,5 g
Extrato de tomate Ajinomoto®	2 e meia colheres (sopa)	45 g
Água	2 e meia xícaras (chá)	500 ml
Sal	meia colher (chá)	2,5 g

## Modo de Preparo

1. Em um bowl, polvilhe a carne com o Tempero SAZÓN® Profissional, cubra com filme-plástico e reserve por 30 minutos na geladeira.
2. Enquanto isso, prepare o molho: em uma panela média, aqueça metade do Azeite

TERRANO™ e refogue a cebola por 5 minutos ou até ficar dourada. Acrescente a pimenta e refogue por mais 5 minutos. Junte o Extrato de Tomate Ajinomoto® e a água, e cozinhe em fogo baixo por 15 minutos, com a panela tampada, ou até atingir textura aveludada. Retire do fogo e reserve

**3.** Em uma frigideira grande, aqueça o restante do Azeite TERRANO™ em fogo alto, disponha a carne e grelhe por 6 minutos de cada lado ou até ficar dourada. Abaixar o fogo, tampe a frigideira e deixe cozinhar por 15 minutos ou até atingir o ponto de preferência. Retire da frigideira e reserve.

**4.** Na mesma frigideira, despeje o molho reservado e deixe cozinhar até reduzir pela metade. Acrescente a carne fatiada e incorpore ao molho.

**5.** Sirva a carne fatiada em uma GN com o molho por cima.