



## Parmegiana aperitivo



**Rendimento**

12 porções



**Tempo de preparo**

01:20

## Ingredientes

| Nome do Ingrediente                  | Medida Caseira        | Peso/Volume |
|--------------------------------------|-----------------------|-------------|
| Tempero SAZÓN® Profissional Vermelho | 2 colheres (chá)      | 10 g        |
| Sal                                  | 1 colher (chá)        | 5 g         |
| Farinha de trigo                     | 1 e meia xícara (chá) | 165 g       |
| Ovo                                  | 3 unidades            | 150 g       |
| Farinha de rosca                     | 2 xícaras (chá)       | 280 g       |
| Batata palito (congelada)            | -                     | 600 g       |
| Extrato de tomate Ajinomoto®         | 1 xícara (chá)        | 200 g       |
| Água                                 | meia xícara (chá)     | 100 ml      |
| Muçarela (ralada)                    | 2 xícaras (chá)       | 200 g       |

## Modo de Preparo

1. Em uma tigela, coloque a carne, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal. Misture bem, cubra com plástico-filme e deixe tomar gosto por 1 hora na geladeira.
2. Empane a carne, passando primeiro pela farinha de trigo, depois pelo ovo levemente batido

e, por último, pela farinha de rosca. Frite em imersão, no óleo quente, até dourar. Escorra e reserve aquecido.

**3.** Frite as batatas em imersão, no óleo quente, até dourar. Transfira para uma chapa de ferro ou cerâmica para serviço, distribua a carne reservada por cima, regue com o Extrato de Tomate Ajinomoto®, previamente misturado na água, e por último, polvilhe a muçarela.

**4.** Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 5 minutos, ou até derreter o queijo. Retire do forno e sirva em seguida.