Image not found or type unknown

Kafta no Espeto

Rendimento
11 porções

Tempo de preparo
00:45

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Patinho bovino (moído)	-	1 kg
Creme de Cebola AJINOMOTO®	4 e meia colheres (sopa)	45 g
Suco de limão tahiti	2 colheres (sopa)	30 ml
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Canela (em pó)	meia colher (chá)	1,5 g
Pimenta síria em pó	meia colher (chá)	3 g
Folhas de hortelã (bem picadas)	12 unidades	2 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque a carne moída, o Creme de Cebola Ajinomoto®, o suco de limão, o Azeite TERRANO™, a canela, a pimenta e a hortelã, e misture bem até obter uma massa homogênea.

2. Molde 11 bastões de aproximadamente 15 cm de comprimento em palitos de churrasco.

3. Coloque as kaftas em uma assadeira e asse em forno médio (180 graus), preaquecido, por

15 minutos, virando na metade do tempo. Retire do forno e sirva em seguida.