



Palmito Assado com Alecrim



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:05

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Palmito pupunha (sem casca, cortado ao meio)	10 unidades	1 kg
Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim	2 colheres (chá)	10 g
Sal	meia colher (chá)	2,5 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml

Modo de Preparo

1. Embrulhe individualmente as metades de palmito em papel-alumínio, disponha em uma GN e leve ao forno baixo (160 graus), preaquecido, por 30 minutos, ou até que fique macio.
2. Retire do forno, remova o papel-alumínio e disponha novamente na GN. Salpique o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e regue com o Azeite TERRANO™.
3. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 15 minutos, ou até que fique dourado. Retire do forno e sirva em seguida.