



Espetinhos de linguiça com legumes



Rendimento

24 espetinhos



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Espetinhos de madeira	24 unidades	24 un
Linguiça calabresa defumada (em cubos)	1 gomo grande	240 g
Tomate-cereja	48 unidades	335 g
Cebola (em cubos)	2 unidades e meia grandes	500 g
Abobrinha (cortada em cubos de 3cm)	2 unidades médias	500 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	3 colheres (chá)	15 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	6 colheres (sopa)	90 ml

Modo de Preparo

1. Hidrate os palitos em uma tigela cheia de água por 30 minutos.
2. Monte cada espetinho intercalando 2 cubos de linguiça, 2 tomates, 2 cubos de cebola e 3 cubos de abobrinha.
3. Disponha os espetinhos em uma GN grande, polvilhe metade do Tempero SAZÓN® Profissional e regue com metade do Azeite TERRANO™. Vire os espetinhos e repita o processo

com o restante do Tempero SAZÓN® Profissional e do Azeite TERRANO®.

4. Leve ao forno combinado, 100% calor seco, a 200 graus, por 15 minutos, virando na metade do tempo.

5. Retire do forno e agite cuidadosamente a GN para que o tempero espalhe bem pelos espetinhos. Sirva em seguida.