

RECEITA:

Picadinho Suíno



Dificuldade
Média



Tempo de Preparo
2 horas



Rendimento
5 porções



INGREDIENTES

- 1 kg de mignon suíno em cubos de 1,5 cm
- 300 g de cebola roxa brunoise
- 50 g de alho brunoise
- 30 g de aipo brunoise
- 100 g de farinha de trigo
- 100 g de bacon em cubos pequenos
- **150 g de Extrato Tarantella**
- 50 ml de molho inglês
- Caldo de 1 limão
- 150 ml de azeite de oliva
- 1/2 maço de salsinha picada
- 1/2 maço de manjericão picado
- 2 L de água
- Sal e pimenta do reino moídos na hora



MODO DE PREPARO

- 1 - Em uma tigela larga ou travessa e polvilhe os cubos de mignon suíno com a farinha. Reserve.
- 2 - Leve uma panela (de pressão ou tradicional, isso fará diferença no tempo de preparo) ao fogo médio. Coloque o de azeite e doure a carne aos poucos, em pequenas porções. Tempere com sal e pimenta.
- 3 - Após retirar os últimos cubos de mignon suíno douradas, adicione a água e o suco de limão. Com uma colher, raspe o fundinho da panela, aproveitando o tostadinho que se formou.
- 4 - Reserve esse caldinho.



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br

Cargill® Helping
the world
thrive

RECEITA:

Picadinho Suíno



Dificuldade
Média



Tempo de Preparo
2 horas



Rendimento
5 porções



MODO DE PREPARO

- 5 - Volte a panela ao fogo, aqueça o azeite, doure o bacon e refogue a cebola, o alho, o aipo e deixe dourar bem.
- 6 - Adicione o mignon suíno e misture tudo.
- 7 - Adicione o Extrato Tarantella e o molho inglês.
- 8 - Quando começar a ferver, deixe cozinhar por 5 minutos e deixe pegar pressão por aproximadamente 25 a 30 minutos ou deixe cozinhar em panela tradicional por 60 minutos ou até a carne ficar macia.
- 9 - Quando estiver pronto, adicione a salsinha e o manjericão picados, regule o sal e a pimenta do reino.



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br