

Carne Suína
Brasileira

*Barquinhas de alface
com recheio de carne
suína moída, com
capim limão e
pimenta*



**Barquinhas de alface
com recheio de carne
suína moída, com
capim limão e
pimenta**

(Rende 16 porções)

*2 colheres (chá) de óleo de milho ou girassol
1 cebola bem picada
1 colher (sopa) de gengibre ralado
1 colher (sopa) de capim limão bem picado
(com a raiz)
500 g de carne de pernil magra moída
2 colheres (sopa) de molho de soja (shoyu) light
Sal e pimenta dedo-de-moça picada a gosto
16 folhas pequenas de alface lisa
Cebolinha verde picada*

Em uma frigideira ou panela wok, aqueça o óleo, junte a cebola, o gengibre e o capim limão e cozinhe durante 1 minuto, mexendo. Junte a carne e misture bem. Cozinhe por mais 4 minutos, adicione o molho de soja, a pimenta e cozinhe por 10 minutos. Verifique o tempero e se necessário, acrescente sal. Junte a cebolinha e distribua a carne em folhas de alface. Coloque em um prato, decore com cebolinha verde e sirva como entrada ou aperitivo.