

*Carne louca de coxão
mole suíno com
vinagrete de cenoura,
cebola e tomate*

Carne Suína
Brasileira



**Carne louca de coxão
mole suíno com
vinagrete de cenoura,
cebola e tomate**

(Rende 6 a 8 porções)

*1/2 xícara (chá) de azeite
1 Kg de coxão mole suíno
2 cenouras pequenas, picadas em cubinhos
1 cebola roxa picada
2 tomates picados em cubinhos,
com pele e sem sementes
1 bulbo de erva-doce picada em cubinhos
2 colheres (sopa) de vinagre de vinho tinto
Suco de 2 limões
Sal a gosto
Galhos de tomilho para decorar*

Em uma panela, com 2 colheres (sopa) do azeite, refogue a carne temperada com sal até dourar de todos os lados. Acrescente 2 xícaras de água e cozinhe por 35 a 40 minutos ou até a carne ficar macia. Enquanto a carne cozinha, prepare o vinagrete: em uma vasilha, misture a cenoura, a cebola, o tomate e a erva-doce e tempere com o vinagre, o limão, o sal e o azeite restante.

Retire a carne da panela e deixe esfriar. Corte em fatias finas e arrume em um prato. Coloque colheradas do vinagrete sobre a carne e sirva.

Escalopinho de alcatra suína com molho de vinho branco e tomilho, com arroz de cenoura e ervilha

(Rende 4 porções)

Carne Suína
Brasileira

500 g de alcatra suína cortada em bifeinhos
Suco de 2 limões
1 colher (sopa) de mostarda escura
1 cebola pequena cortada em rodelas
1 dente de alho picado
5 colheres (sopa) de azeite
1 1/2 xícara (chá) de arroz
1/2 xícara (chá) de cenoura cortada em cubinhos
1/2 xícara (chá) de ervilha congelada
1 xícara (chá) de vinho branco seco
3 galhos de tomilho
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Tempere a carne com sal, pimenta, suco de limão, mostarda e cebola. Deixe repousar por 20 minutos.

Enquanto isto, prepare o arroz: em uma panela, refogue o alho com 2 colheres do azeite até murchar. Acrescente o arroz e refogue por 1 minuto, mexendo. Adicione 3 xícaras de água e tempere com sal. Quando ferver, abaixe o fogo e junte a cenoura e a ervilha. Cozinhe com a panela semitampada, até que ele absorva a água e fique macio. Se precisar, acrescente um pouco mais de água. Reserve. Enxugue a carne com papel-toalha e reserve o tempero. Em uma frigideira, aqueça 1 colher (sopa) do azeite e frite os bifeinhos aos poucos, por 3 minutos de cada lado, ou até dourar. Vá acrescentando pouco azeite quando for necessário. Reserve os escalopinhos em um lugar aquecido.

Na mesma frigideira, junte o tempero reservado e o azeite restante. Refogue a cebola até murchar. Junte o vinho e o tomilho deixe evaporar o álcool por alguns segundos. Cozinhe por mais alguns minutos, raspando o fundo da frigideira com uma colher para formar um caldo mais escuro. Sirva os escalopes com o molho acompanhado do arroz.