

## Carne Suína Brasileira

### Ensopado de coxão mole suíno com cebola, salsão e tomate servido com polenta mole

(Rende 8 porções)

800 g de coxão mole suíno  
cortado em cubos pequenos  
1 colher (sopa) de vinagre de vinho tinto  
3 colheres (sopa) de azeite  
1 cebola grande cortada em gomos finos  
3 talos de salsão fatiados na diagonal  
6 tomates maduros e firmes, sem pele  
e sem sementes,  
cortados em pedaços  
Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto

#### Para a polenta

1 colher (sopa) de azeite  
1 dente de alho picado  
2 xícaras (chá) de fubá de milho pré-cozido  
9 xícaras (chá) de água  
3 colheres (sopa) de manteiga  
6 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado  
1 colher (sopa) de sal  
2 colheres (sopa) de manjeriço picado

Tempere a carne com sal, pimenta e vinagre. Em uma caçarola funda, aqueça o azeite e refogue os cubos de carne até ficarem dourados por igual. Junte a cebola e deixe dourar, mexendo com uma espátula. Acrescente o salsão, os tomates e 2 xícaras de água fervente. Cozinhe com a panela tampada, em fogo moderado, por 30 minutos ou até a carne ficar macia. Se necessário, acrescente mais água para formar bastante caldo.

Enquanto o ensopado fica pronto, faça a polenta: em uma panela, misture o azeite e o alho e refogue até começar a dourar. Misture o fubá com a água e junte à panela dos temperos, mexendo, até ferver e começar a soltar do fundo da panela e formar uma polenta mole. Tempere com sal, junte a manteiga e o queijo parmesão. Na hora de servir, acrescente as folhas de manjeriço. Sirva a polenta mole com o ensopado.