

Patinho suíno moído com curry servido com rodela de banana à milanesa

(Rende 4 porções)

*600 g de patinho suíno moído
1 colher (sopa) de curry
3 colheres (sopa) de azeite ou óleo
1 cebola ralada
1 xícara (chá) de caldo de carne
1/4 xícara (chá) de uva passa, sem sementes
Sal a gosto*

*Para a banana
4 bananas nanicas maduras,
cortadas em rodela de 1 cm
Suco de 1 limão
Sal a gosto
2 ovos ligeiramente batidos
1 1/2 xícara (chá) de farinha de rosca
Óleo para fritar*

Misture a carne com o curry e deixe repousar por 15 minutos. Aqueça o azeite em uma panela, acrescente a cebola e refogue por alguns minutos, até ficar macia. Junte a carne, mexendo de vez em quando, e refogue até começar a dourar. Adicione o caldo de carne e os ingredientes restantes. Cozinhe por mais 5 minutos. Retire do fogo e reserve.

Tempere as rodela de banana com o limão e o sal. Passe-as pelo ovo e depois pela farinha de rosca, sacudindo para retirar o excesso.

Aqueça um pouco de óleo em uma panela pequena e rapidamente, frite as rodela aos poucos, até ficarem douradas. Retire com uma escumadeira e escorra em papel-toalha. Sirva a carne com as bananas à milanesa.

**Carne Suína
Brasileira**