

Carne Suína
Brasileira

*Picanha suína
no forno com ervas,
tomates assados e
farofa crocante*



Picanha suína no forno com ervas, tomates assados e farofa crocante

(Rende 4 porções)

*1 picanha suína de 300 g
1 colher (chá) de alecrim fresco picado
1 colher (chá) de salsinha picada
4 colheres (sopa) de azeite
4 tomate maduros e firmes, cortados ao meio
1 dente de alho picado
50 g de manteiga
1 1/2 xícara (chá) de farinha de mandioca
flocada (biju)
Ramos de alecrim
Sal e pimenta-do-reino a gosto*

Em uma assadeira, tempere a picanha com o sal, as ervas e 1 colher (sopa) do azeite. Leve ao forno quente (200°C), preaquecido, por 20 minutos. Tempere a cavidade dos tomates com alho, sal e 2 colheres do azeite e coloque-os na assadeira da picanha, com os temperos virados para cima.

Asse por mais 10 minutos até os tomates murcharem e a picanha ficar no ponto desejado. Enquanto isto, prepare a farofa: em uma frigideira, derreta a manteiga com o azeite restante e misture a farinha, mexendo sempre, até ficar ligeiramente dourada. Tempere com sal. Sirva a picanha em fatias, com os tomates assados e a farofa ao lado. Decore com ramos de alecrim.