

*Talharim com molho
de tomate, berinjelas
e braciolas de patinho
suíno com sálvia*

Carne Suína
Brasileira



Talharim com molho de tomate, berinjelas e braciolas de patinho suíno com sálvia

(Rende 5 porções)

500 g de patinho suíno, cortado em bifes finos
200 g de presunto cru fatiado
Folhas de sálvia fresca
2 berinjelas pequenas cortadas em palitos finos
5 colheres (sopa) de azeite
2 dentes de alho picados
3 latas de tomate pelado picado
Molho de pimenta vermelha
4 colheres (sopa) de manjeriçã fresco picado
500 g de massa longa tipo talharim
Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto

Tempere os bifeinhos com sal e pimenta e recheie cada um com uma fatia de presunto cru e uma folha de sálvia. Enrole e prenda com um palito de madeira. Reserve.

Tempere a berinjela com sal e deixe repousar por 1 hora. Enxágüe e seque bem com papel-toalha. Frite rapidamente os palitos em 2 colheres do azeite até começarem a dourar e escorra em papel-toalha. Reserve.

Em uma panela, aqueça 2 colheres do azeite e refogue o alho até murchar. Junte o tomate pelado e refogue em fogo baixo, por 10 minutos, mexendo de vez quando. Enquanto isto, em uma frigideira antiaderente, untada com azeite, frite as braciolas por 2 a 3 minutos até dourarem. Junte-as ao molho de tomate, adicione o molho de pimenta e cozinhe por 10 a 15 minutos. Apague o fogo e acrescente o manjeriçã. Tampe a panela e reserve.

Em um caldeirão com bastante água fervente temperada com sal, cozinhe a massa até ficar al dente. Escorra e misture ao molho de tomate. Junte a berinjela e decore com mais folhas de manjeriçã. Sirva em seguida.

Carne Suína
Brasileira