



13 porções

Barriga suína (porchetta) recheada com farofa defumada



Rendimento



Tempo de preparo

01:25

Ingredientes

INGREDIENTES

| Nome do Ingrediente | Medida Caseira | Peso/Volume |
|-------------------------------------|------------------|-------------|
| Barriga suína | 1 kg | 1 kg |
| Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim | 2 colheres (chá) | 10 g |

FAROFA

| Nome do Ingrediente | Medida Caseira | Peso/Volume |
|--|-----------------------|-------------|
| Manteiga sem sal | 3 colheres (sopa) | 45 g |
| Cebola (picada) | Meia xícara (chá) | 60 g |
| Linguiça calabresa (em cubos pequenos) | Meio gomo | 65 g |
| Bacon (cortado em cubos pequenos) | Meia xícara (chá) | 60 g |
| Tempero SAZÓN® Profissional Alho | 2 colheres (chá) | 10 g |
| Salsa (picada) | 4 colheres (sopa) | 40 g |
| Farinha de rosca | 1 xícara e meia (chá) | 210 g |

Modo de Preparo

1. Em uma bancada limpa abra a barriga suína com a carne virada para cima e polvilhe o Tempero SAZÓN® Profissional, cubra com plástico-filme e reserve por 30 minutos.
2. Enquanto isso prepare a farofa: em uma panela média coloque o bacon e leve ao fogo médio para derreter a gordura. Frite por 3 minutos, ou até dourar. Junte a linguiça e frite por mais 2 minutos, ou até dourar. Acrescente a cebola e refogue por 3 minutos, ou até ficar transparente. Adicione a manteiga e mexa por 2 minutos, ou até derreter. Junte a farinha, o Tempero SAZÓN® Profissional e a salsa, misture e retire do fogo.
3. Disponha uniformemente a farofa sobre a barriga suína, enrole e amarre com barbante culinário.
4. Leve ao forno médio (180 graus) preaquecido, por 40 minutos, ou até cozinhar o interior. Aumente para temperatura muito alta (240 graus) e asse por 30 minutos, ou até a pele ficar crocante. Retire do forno e sirva em seguida.