



10 porções

Barriga suína à pururuca com nhoque de mandiquinha e bechamel de queijo meia cura



Rendimento



Tempo de preparo

02:30

Ingredientes

INGREDIENTES - BARRIGA SUÍNA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Barriga suína (peça)	2 kg	2 kg
AJI-SAL® CHURRASCO	1 xícara (chá)	100 g
Açúcar mascavo	3 colheres (sopa)	60 g
Tempero Sazón® Profissional Louro	3 colheres (chá)	15 g
Cebola (em rodela)	2 unidades grandes	400 g
Água	1 l	1 l
Óleo	2 xícaras (chá)	400 ml

INGREDIENTES - NHOQUE

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Mandiquinha (cozida)	1 kg	1 kg

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Manteiga (gelada)	Meia xícara (chá)	100 g
Queijo parmesão (ralado)	1 xícara (chá)	100 g
Gema de ovo	4 unidades	120 g
Tempero SAZÓN® Profissional Amarelo	1 colher (chá)	5 g
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g
Farinha de trigo	3 xícaras (chá)	300 g

MOLHO - NHOQUE

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Leite	1,5 l	1,5 l
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	1 xícara e meia (chá)	150 g
Queijo meia-cura (ralado fino)	2 xícaras (chá)	400 g

Modo de Preparo

- 1.** Barriga suína: Em um GN, coloque a carne suína com a pele virada para cima e faça pequenos furos com auxílio de uma faca. Num copo de liquidificador, junte o AJI-SAL® e o açúcar, bata por 30 segundos, em velocidade média, ou até que fique homogêneo. Salpique a mistura na parte de cima da carne, cubra com plástico filme e reserve na geladeira de um dia para outro para tomar gosto. Retire a carne da GN e limpe o excesso de sal com auxílio de um pano descartável. Salpique o Tempero SAZÓN® Profissional por toda a peça e reserve.
- 2.** Em uma GN, distribua a cebola uniformemente, disponha a carne e adicione a água até cobrir 1/3 da peça. Leve ao forno baixo (160 graus), preaquecido, por 2 horas, o até que a carne fique macia. Retire do forno e porcione em 10 partes iguais, reserve. Em uma frigideira grande, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a carne com a pele virada para baixo e frite por 4 minutos, ou até pururucar. Retire do fogo, escorra e sirva com o nhoque.
- 3.** Nhoque: Em um bowl grande, coloque a mandioquinha, a manteiga, o queijo parmesão, a gema, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e misture para formar um creme homogêneo. Junte a farinha de trigo, aos poucos, e mexa para formar uma massa lisa e homogênea. Reserve.
- 4.** Em uma bancada limpa e enfarinhada, abra a massa formando cilindros e cortando em

formato de nhoque. Cozinhe em água fervente abundante e temperada com sal, por 2 minutos, ou até que comecem a flutuar. Retire com auxílio de uma escumadeira e resfrie imediatamente em água com gelo. Escorra e reserve até a hora de servir.

5. Prepare o molho: em uma panela média, coloque 1 L do leite e leve ao fogo alto para ferver. Adicione o Molho Branco Bechamel Ajinomoto®, previamente diluído no restante do leite e cozinhe por 3 minutos, ou até engrossar. Adicione o nhoque reservado e o queijo ralado, misture e cozinhe por mais 3 minutos, ou até aquecer. Retire do fogo e sirva com a barriga suína pururuca.