



Barriga suína braseada



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Barriga suína (sem couro, cortada em cubos de 5 cm)	1 kg	1 kg
Caldo SAZÓN® Profissional Carne	1 colher (chá)	5 g
Cebola (fatiada)	1 unidade média	150 g
Cerveja clara	1 xícara (chá)	200 ml
Vinagre de arroz	1 colher (sopa)	15 ml
Água quente	2 xícaras (chá)	400 ml
Molho Barbecue Menu Asiático SATIS!®	5 colheres (sopa)	100 g
Saquê culinário (mirim)	2 colheres (sopa)	30 ml
Gergelim branco (torrado)	1 colher (chá)	3 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque a barriga suína e o Caldo SAZÓN® Profissional, e misture. Transfira para uma panela grande, junte 1 fio de óleo, e leve ao fogo baixo para aquecer. Frite por cerca de 20 minutos, mexendo ocasionalmente, até a gordura derreter e a carne ficar dourada.
2. Retire o excesso de gordura, acrescente a cebola e refogue por 2 minutos, ou até murchar. Adicione a cerveja, o vinagre de arroz, a água, o SATIS!® BBQ Menu Asiático e o saquê, e

misture. Aumente o fogo e cozinhe por 15 minutos, ou até levantar fervura. Tampe a panela, abaixe o fogo e cozinhe por mais 45 minutos, ou até a carne ficar macia e o molho engrossar.

3. Retire do fogo, finalize com o gergelim e a cebolinha verde e sirva em seguida.