

Barriga de porco assada ao molho de abacaxi picante

Chef Ricardo Harbs

- 400g de barriga de porco magra (porchetta)
- 150g de cebola roxa
- 3 dentes de alho
- 150 ml de vinho branco seco
- 1 unidade de limão, apenas as raspas
- 50g de mostarda amarela
- 10g de mostarda em grãos
- 1 galho de alecrim
- Quando baste de sal grosso e pimenta calabresa

Molho

- 300g de abacaxi
- 1 unidade de tomate concassê
- 1 unidade de cebola branca pequena
- 50 ml de vinho branco seco
- 40g de manteiga clarificada
- 50 ml de suco tomate
- 50ml de suco de abacaxi
- 1 unidade de pimenta dedo de moça
- 1 unidade de pimenta Cambuci
- 80 ml de creme leite
- Quanto baste de sal e pimenta calabresa

Purê de cará com queijo colonial

- 400g de cará
- 80g de queijo colonial
- 80g de manteiga
- 100 ml de leite
- ¼ de maço salsinha crespa
- Quanto baste de sal e pimenta

Chips couve

- 1 maço de couve manteiga
- 500 ml de óleo de soja
- 10 unidades de tomate cereja

Modo de preparo:

Tempere a barriga de porco com cebola roxa, alho, vinho branco seco, raspas limão, mostarda amarela, mostarda grãos, alecrim, sal e pimenta. Deixe marinar por 2 horas. Depois, selar a carne na frigideira e assar com uma forma de grade por 1 hora a 170°.

Deixe esfriar, corte e aqueça.

Molho

Descasque o abacaxi e corte em brunoise. Corte a cebola em emincé. Faça os tomates concassê. Corte a pimenta Cambuci e Dedo Moça em brunoise.

Em uma panela, derreta a manteiga, depois refogue cebola até ficar transparente. Junte o abacaxi e deixe refogar por 2 minutos. Regue o vinho branco e deixe reduzir.

Em seguida, coloque o tomate, os sucos, as pimentas e deixe cozinhar em fogo baixo, por aproximadamente 10 minutos.

Triture o molho. Volte à panela acrescentando creme leite. Existe a opção de coar o molho para não sentir os pedaços.

Tempere com sal e pimenta.

Descasque e cozinhe o cará até ponto de purê. Amasse com um espremedor, junte o queijo colonial ralado, finalize com manteiga, leite, salsinha, sal e pimenta.

Corte a couve em chifonade e frite por imersão, escorra e tempere com sal.

Monte o prato de acordo com sua imaginação.