

Vigésimo Oitavo

Agrinordeste



AULAS SHOW
RECEITAS

Chef
Rapha Vasconcellos



Barriga de porco glaceada com purê de ervilha e Mini legumes glaceados

Ingredientes:

- 1 kg de barriga suína;
- 1 kg de ervilha fresca congelada;
- 3 cebolas brancas;
- 5 dentes de alho;
- 30 mL de azeite;
- 3 folhas de louro;
- 300 mL de cerveja pilsen;
- 100 mL de shoyu;
- 20 g de páprica defumada;
- 500 mL de leite;
- Sal e pimenta do Reino a gosto.

Modo de Preparo:

1. Em uma assadeira forneavel, faça uma cama com 2 cebolas em Julienne, louro, a cerveja, shoyu e todos os ingredientes, coloque a barriga temperada com pimenta e páprica de fumada, com o couro para cima, cubra com papel alumínio, e leve ao forno por 45 minutos, retire o papel alumínio e deixe por 20 minutos.
2. Em uma panela, cortar 1 cebola em brunoise, refogar bem com azeite e acrescentar a ervilha com leite. E deixe cozinhar bem. Bater no processador bem e volta pra panela, finaliza com sal e pimenta.

Realização:



Apoio:

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



#BORAPERNAMBUCAR



Secretaria de
Agricultura e Pecuária

PERNAMBUCO

Patrocínio:

ADDiper

Secretaria de
Desenvolvimento
Econômico

PERNAMBUCO

MINISTÉRIO DO
TURISMO



Acelerar para
desenvolver

