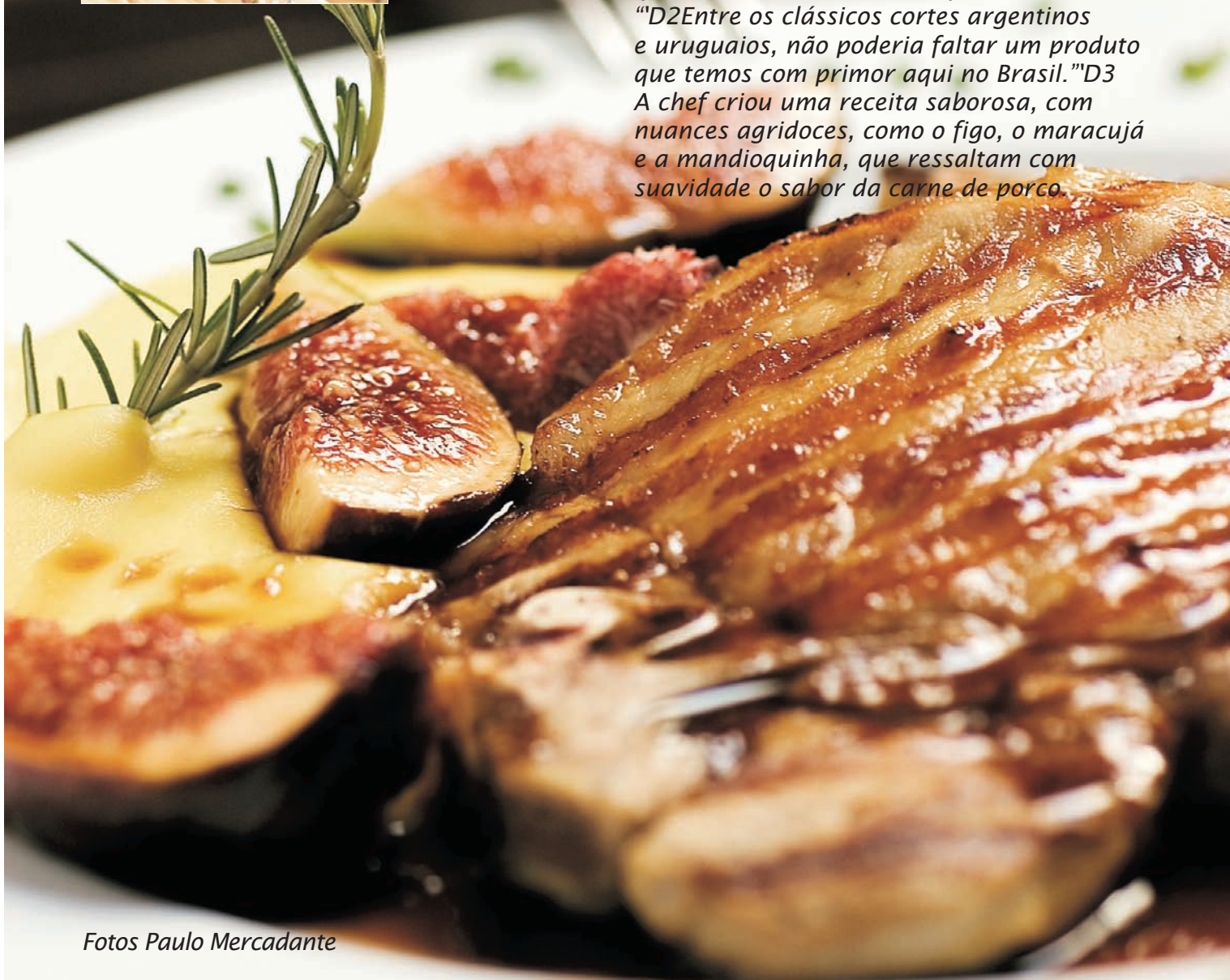




Tempero Agridoce

No comando da cozinha do Empório Natan, uma casa especializada em cortes especiais em São Paulo, a chef Erica Bocuzzi fez questão de incluir no cardápio a carne suína. "D2Entre os clássicos cortes argentinos e uruguaios, não poderia faltar um produto que temos com primor aqui no Brasil."D3 A chef criou uma receita saborosa, com nuances agridoces, como o figo, o maracujá e a mandioquinha, que ressaltam com suavidade o sabor da carne de porco.



Fotos Paulo Mercadante

Carré boccu com figos caramelizados

(4 porções)

Receita da chef Erica Bocuzzi,
do Empório Natan, gentilmente
cedida pela revista Prazeres da Mesa.

1 kg de carré de suíno (bisteca)
30 g de mostarda; 80 ml de suco de
maracujá; 15 ml de molho de soja
15 ml de molho inglês; 30 g de alho
picado; 4 figos frescos; 15 ml de
balsâmico; 120 g de açúcar
500 g de mandioquinha; 80 ml de
creme de leite fresco; 240 ml de água
50 g de manteiga; pimenta-do-reino
moída na hora e sal a gosto

1 Coloque o carré num recipiente e tempere-o com mostarda, suco de maracujá, molho de soja, molho inglês, alho picado e deixe marinar por 2 horas em geladeira. 2 Retire o carré da geladeira e passe para uma assadeira; cubra com papel-alumínio e leve ao forno até que esteja cozido. 3 Retire o papel-alumínio e deixe dourar. 4 Derreta o açúcar, acrescente a água, junte o aceto e deixe engrossar. 5 Por último, coloque os figos partidos ao meio e cozinhe por 3 minutos; reserve. 6 Descasque e cozinhe a mandioquinha, passe pelo espremedor, leve ao fogo com a manteiga, junte o creme de leite e o sal a gosto, fazendo um purê. 7 Sirva o carré acompanhado do purê e de dois pedaços de figo.

Carne Suína
Brasileira