



À moda africana

Tornar cada evento único é o desafio de Marcelo Sampaio. Responsável por grandes festas em todo o país, o banqueteiro faz questão de sempre valorizar nossos ingredientes em cada criação. O arroz africano é assim, uma mistura bem brasileira, que segundo Marcelo, além de rica, mostra que a carne de porco não só é saudável, mas é versátil e confere um sabor todo especial à receita. Confira:



Fotos Paulo Mercadante

Arroz africano

(10 porções)

Receita de Marcelo Sampaio, do www.espacoapgourmet.com.br, gentilmente cedida pela revista Prazeres da Mesa.

500 g de arroz
1 kg de lombo
300 g de castanha-de-caju
1 abacaxi inteiro
1 vidro grande de palmito
1 maracujá fresco
1 maço de coentro
2 cebolas
6 dentes de alho
Azeite de oliva, sal e pimenta-do-reino a gosto
2 folhas de louro
3 limões

1 Tempere o lombo com sal, alho, cebola, pimenta, limão e louro. 2 Em uma panela, esquite bem o azeite e junte o lombo. 3 Doure bem todos os lados, vá acrescentando água aos poucos até ficar macio. 4 Desfie o lombo e reserve. 5 Corte o abacaxi em cubinhos, o coentro, desfie o palmito e reserve. 6 Bata o maracujá com um copo de água e coe. 7 Em outra panela, refogue no azeite o alho e a cebola. 8 Frite o arroz e acrescente água e suco de maracujá. Tempere e deixe cozinhar. 9 Quando estiver quase no ponto, acrescente o restante dos ingredientes. 10 Sirva com um amarrado de coentro ao lado e sementes de maracujá por cima.

Carne Suína
Brasileira