



# Suculento e bem temperado

O charmoso L' D5Ami Bistrô, localizado no bairro do Itaim Bibi, em São Paulo, é endereço certo para provar as criações da culinária francesa contemporânea. Na cozinha, o chef Marcílio Araújo abusa da mescla entre bases clássicas, toques modernos, sempre com a preocupação de incluir no cardápio ingredientes "D2brasileirinhos" D3. É o caso da carne de porco, que nessa receita ganha requinte e sabor -'D0 o lombo de leitão é confitado ao caramelo de mel de jataí e limão-rosa e servido com tartare de moranga.



Fotos Paulo Mercadante

# Lombo de leitão confit ao mel de jataí

(1 porção)

Receita do Chef Marcílio Araújo, do L'Ami Bistrô, gentilmente cedida pela revista Prazeres da Mesa.

## leitão confit

250 g de lombo de leitão; 50 g de sal grosso  
1 g de pimenta-do-reino preta moída na hora; 500 g de gordura de porco; 1 dente de alho; 1 ramo de alecrim fresco; 1 ramo de tomilho fresco; 1 folha de louro fresco  
25 ml de óleo de oliva extravirgem

1 Tempere o lombo de leitão com sal, pimenta, alecrim, tomilho, alho, louro e óleo de oliva extravirgem. 2 Deixe marinar por 6 horas. 3 Coloque a gordura de porco em uma panela funda, mergulhe o lombo de leitão e deixe cozinhar, tomando cuidado para não ferver; retire o lombo e reserve-o.

## caramelo de mel de jataí e limão-rosa

Suco de 5 limões-rosa; 50 ml de água filtrada; 65 g de mel de jataí

1 Preaqueça uma panela em fogo brando, junteo suco de limão, a água e o mel de jataí. 2 Deixe reduzir em fogo brando até obter uma calda espessa; reserve-a.

## tartare de moranga

250 g de moranga cortada em cubos de aproximadamente 0,5 cm; sal refinado a gosto; pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto; 10 folhas de coentro fresco  
15 g de échalotes; 5 g de ceboulette  
15 ml de óleo de oliva extravirgem  
Pimenta-de-cheiro a gosto

1 Cozinhe a moranga em água e sal por 5 minutos e escorra. 2 Corte as échalotes, as ciboulettes e a pimenta-de-cheiro bem fininhas. 3 Misture todos os ingredientes. 4 Preaqueça uma frigideira anti-aderente, coloque a mistura e refogue por alguns instantes o suficiente para aquecer; reserve.

## montagem

1 Pincele a pele do lombo de leitão com o caramelo de mel de jataí e limão-rosa. 2 Leve ao forno a 180 °C por 10 minutos. 3 Corte em duas partes. 4 Dê forma cilíndrica ao tartare, utilizando um aro de inox. 5 Disponha o lombo no prato ao lado do tartare de moranga. 6 Faça fios com o caramelo, decore e sirva.