



É bom demais!

*O nome do restaurante
já diz tudo - Gosto com Gosto.*

Imagine uma bela casa, numa região de muito verde e montanhas e fogão à lenha? É lá que a chef Mônica Rangel traduz toda a sua paixão pela comida mineira com todo o requinte que a alta gastronomia exige. Grande defensora do consumo da carne suína, a chef conta que uma das vedetes do cardápio é a succulenta picanha de porco, que é servida com molho de aroma, purê de batata baroa e bacon crocante.

Confira a receita e bom apetite!



Foto Alexander Landau

Picanha com molho de amora

(8 porções)

Receita da chef Mônica Rangel, do Gosto com Gosto, gentilmente cedida pela revista Prazeres da Mesa.

Carne Suína
Brasileira

Molho de amora

1 kg de polpa de amora; 500 g de açúcar
1 anis estrelado; pimenta rosa em grão a gosto

Picanha

1 peça de picanha de porco magra
sal e pimenta-do-reino a gosto

Purê de batata baroa

500 g de batata baroa; 60 g de manteiga
300 ml de leite; 100 ml de creme de leite
100 g de queijo parmesão
Sal e pimenta-do-reino a gosto

bacon crocante

1 Colocar tiras de bacon no microondas sob papel absorvente. 2 Deixar por cinco minutos.
molho de amora

1 Coloque tudo em uma panela e deixe ferver até ponto de geléia.

picanha

1 Tempere a picanha com sal e pimenta do reino a gosto e passe na frigideira até selar todos os lados. 2 Deixe descansar por 10 minutos. 3 Cortar em fatias não muito finas e voltar para frigideira. 4 Pingar um pouco de água quente e o molho de amora. 5 Retirar a picanha e deixar o molho engrossar um pouco.

purê de batata baroa

1 Colocar a batata para cozinhar no leite até desmanchar. 2 Amassar bem, acrescentar os demais ingredientes e deixar ferver.

bacon crocante

8 tiras de bacon

1 Cortar o bacon em tiras bem finas e levar ao microondas por 2 minutos em um papel toalha.

montagem

1 Forrar o centro de um prato com o purê. 2 Dispor em cima 4 fatias de picanha e um pouco de molho por cima. 3 Espetar o bacon no purê e 1 cebolinha.