



Picadinho de **alcatra**

Ingredientes

• **800g** de alcatra cortada em cubos de 2cm • **10g** de alho picado • **100g** de bacon picado • **100g** de cebola roxa picada • **1/4 de molho** de cebolinha fresca picada • **1** folha de louro fresca • **1/4 de molho** de manjerona fresca picada • **A gosto** de pimenta do reino branca em grãos • **60g** de pimentão verde picado • **A gosto** de sal refinado • **60g** de pimentão vermelho picado • **1/4 de molho** de salsa fresca picada • **80ml**

de vinho tinto seco.

Modo de preparar

Doure o bacon. Acrescente a folha de louro. Junte os cubos de alcatra e refogue até que a carne esteja dourada. Adicione o alho, a cebola, os pimentões, a manjerona e a cebolinha. Rogue bem. Acrescente o vinho e deixe o álcool evaporar. Tempere com sal e pimenta do reino. Finalize com a salsa picada.

Rendimento: 6 porções.



tempo de preparo
20
min

FOTOS DE CRIS LEITE/DIVULGAÇÃO



tempo de preparo
60
min

Arroz de **carreteiro**

Ingredientes

• **300g** de arroz • **400g** de carne seca dessalgada • **80g** de cebola branca picada • **5g** de alho picado • **1/4 de molho** de salsa fresca picada • **30g** de banha de porco • **900ml** de água fervente • **A gosto** de sal refinado.

Modo de preparar

Limpe a carne seca e corte em pequenos pedaços. Cozinhe a carne seca com água na panela de

pressão, por 30 minutos. Descarte a água. Refogue a cebola na banha, junte o alho e a folha de louro, acrescente o charque e refogue. Acrescente o arroz e sele os grãos. Junte a água fervente, tempere com sal. Cozinhe em fogo baixo com a panela tampada. Quando o arroz estiver cozido, acrescente a salsa picada.

Rendimento: 6 porções.

Creme de tapioca com **canela**

Ingredientes

• **200g** de tapioca flocada • **1 litro** de leite integral • **220g** de açúcar refinado • **2** gemas • **200ml** de creme de leite • **200ml** de leite de coco. • **Para polvilhar:** • **10g** de canela em pó.

Modo de preparar

Deixe a tapioca de molho em 2 xícaras de leite por 40 minutos. Passe as gemas na peneira. Acrescente o leite restante, o açúcar, o creme de leite e o leite de coco. Misture tudo. Leve ao fogo, mexendo até obter um creme encorpado. Coloque em taças e leve à geladeira. Polvilhe com canela em pó antes de servir.

Rendimento: 6 porções.



tempo de preparo
60
min