



## ***Mousseline de batata com farofa crocante e filé suíno ao molho de jabuticaba Sabarabuçu***

### **Mousseline**

A Mousseline é um purê de batatas, porém como o próprio nome já diz tem textura de mousse, ou seja, é leve e aerada.

#### *Ingredientes:*

4 unidades de batatas (grandes) cortadas em 4 partes e cozidas  
1 caixinha de creme de leite  
1 colher (chá) de sal  
3 colheres (sopa) de manteiga  
Azeite  
Noz-moscada ralada a gosto  
Pimenta do reino moída a gosto

#### *Modo de preparo:*

Faça a higienização das batatas e coloque-as para cozinhar até apresentarem uma consistência macia ao espetadas por um garfo.

Escorra a água e coloque as batatas em um recipiente. Bata em um processador de alimentos até ficar um purê bem liso. Se não tiver o processador, utilize um espremedor de batatas e amasse as batatas em uma panela

Adicione a manteiga e, aos poucos, adicione o creme de leite. Até dar o ponto de um creme liso. Leve ao fogo baixo e continue mexendo até obter um purê fino, mas firme. Tempere com sal, pimenta e noz-moscada. Sirva quente!

### **Filé Suíno (lombinho suíno)**

Julgando ser rica em gorduras, muitas pessoas ainda têm medo de levar o porco à mesa diariamente. E os especialistas garantem: CORTES COMO O LOMBO TEM MENOS GORDURA DO QUE UM PEITO DE FRANGO, além do preço mais acessível.

#### *Ingredientes:*

1kg de Lombinho Suíno cortado em postas

*Aula Show 30ª ed. Festival da Jabuticaba em Sabará - Chef Ana Sandim*

*Ingredientedavez.com.br – Aqueles que cozinham rindo e bebendo são os mais felizes*

Molho picante e/ou defumado de jabuticaba Sabarabuçu  
10 ml de cachaça  
Manteiga  
Pimenta do reino  
Sal

*Modo de preparo:*

Tempere as postas do lombinho com sal e pimenta a gosto. Em uma frigideira quente adicione a manteiga e disponha as postas do lombinho na frigideira e sele a carne. Adicione o molho de jabuticaba (cerca de 10 ml) e deixe a carne dourada em todos os lados. Finalize flambando a carne com cachaça. Adicione a bebida, vire lentamente a frigideira para que ela pegue o fogo. Atenção: não sacudir a panela, o fogo irá sair sozinho. Desligue a panela corrija o sal e sirva.

### **Farofa crocante** *(Farofa de farinha panko e bacon)*

Panko é a palavra japonesa para migalhas de pão ou farinha de pão, ela é mais leve, e mais crocante que a versão tradicional ocidental de farinha de rosca.

**Ingredientes:**

2 xícaras de Farinha Panko (pronta);  
1 xícara de bacon cortado em cubinhos;  
3 colheres (sopa) manteiga;  
Sal

**Modo de preparo:**

Pique o bacon em pequenos cubinhos e em uma panela desengordurar. Frite o bacon até ele apresentar uma cor dourada). Reserve.  
Retire o bacon da gordura e reserve o líquido (gordura que soltou do bacon)

Em uma panela, acrescente a manteiga e deixe ela derreter. Adicione a farinha panko e mexendo delicadamente misture os ingredientes dando a farinha uma cor também dourada. Cuidado para não queimar. Finalize com sal e com o bacon já frito.

### **Receita Farinha Panko** *(bônus)*

**Ingredientes:**

6 fatias de pão de forma

Coloquei as fatias no processador e rale (caso não tenha processador, use o liquidificador cuidando para não triturar muito). Coloque numa forma e depois leve ao forno por uns cinco minutos ou mais (depende do seu forno) o suficiente para deixar a farinha sequinha sem deixar corar. Armazene em local seco e bem vedado.

OBS. Você encontra a farinha pronta em bons supermercados ou lojas especializadas de comida oriental.

### **Montagem do prato:**

Disponha a mousseline, os filés dourados com o molho picante sobre a carne e a farofa.

