



RECEITA

Lombo suíno
ao barbecue

(Serve 4 pessoas)

INGREDIENTES PARA OS BIFES

- 4 bifés de lombo suíno de 150g cada
- Sal e pimenta branca a gosto
- Suco de 1/2 limão
- 200g de farinha de rosca
- 200g de farinha de trigo
- 3 ovos
- 300 ml de molho barbecue
- 4 fatias de presunto magro
- Queijo parmesão
- Óleo suficiente para cobrir os bifés

INGREDIENTES PARA O MOLHO

- 4 colheres (sopa) de mostarda Dijon
- 4 colheres (sopa) de ketchup
- 200g de geleia de uva
- 3 colheres (sopa) de molho inglês
- 1 colher (sopa) de páprica defumada

MODO DE PREPARO

Comece pelo molho barbecue: misture todos os ingredientes e leve-os ao fogo mexendo constantemente até ferver. Reserve e mantenha aquecido.

Deixe os bifés bem finos com o auxílio de um batedor. Tempere-os com sal, pimenta branca, alho e limão. Passe os bifés, um a um, na farinha de trigo, nos ovos batidos e, por último, na farinha de rosca. Frite-os em óleo quente.

MONTAGEM

Coloque os bifés em um refratário. Sobreponha as fatias de presunto. Cubra com o molho barbecue. Polvilhe com parmesão.

Aquecimento para a **Oktober**

O *Elas Gourmet* já está em clima de Oktoberfest! Basta conferir a receita que o *chef* Davi Rodrigues apresenta nesta edição: **lombo suíno ao barbecue** acompanhado de arroz branco e batatas fritas.

A carne suína em suas diferentes possibilidades de cortes e a batata estão entre os principais ingredientes da culinária alemã. Presentes em preparos como saladas, bolinhos, Schnitzel, joelho de porco e tantos outros, resgatam memórias afetivas de várias gerações e também são cartão de visitas para quem deseja conhecer essa cultura a partir da boa mesa.

Seguindo em ritmo de Oktober, a dica de harmonização é uma caneca generosa de chope gelado.

Bom apetite!



● PARA APRENDER MAIS

Para quem é apreciador de pratos com carne suína, "O livro da carne de porco - Pig" (Publifolha, 2012, 224 páginas), do *chef* britânico Johnnie Mountain, traz um universo de possibilidades para transformar qualquer corte em um prato delicioso.



Chef Brasileiro que se destaca em Santa Cruz do Sul

Ideal para momentos especiais

Eventos, reuniões e jantares Românticos





📍 Rua Marechal Deodoro, 103 | Santa Cruz do Sul - RS

www.chefdavi.com.br ou 51 3056-4009  98986-9999

