



HISTÓRIA DO RIO GRANDE DO SUL

CULINÁRIA CAMPEIRA DO RIO GRANDE DO SUL



CHURRASCO

TUDO O QUE VOCÊ PRECISA PARA FAZER UM CHURRASCO.

ALICERÇADO NA "QUEIMA" DE VÁRIOS REBANHOS DE GADO BOVINO, CENTENAS DE OVELHAS, METROS DE LINGÜIÇA, NOS COLOCAMOS A DISPOSIÇÃO DOS INTERNAUTAS INTERESSADOS EM PRODUZIR, PARA A PARCERIA, UM CHURRASCO DECENTE. COM DIREITO A APLAUSOS E CONVITES PARA UM PRÓXIMO! E O MELHOR DE TUDO, VOCÊ PODE DIZER QUE ORGANIZOU O CHURRASCO SÓZINHO... FORNECEMOS O ROTEIRO, RECEITAS, COMPRA, CORTE E PREPARO DAS CARNES, APETRECHOS E TUDO MAIS. DESDE UM CHURRASQUINHO BÁSICO FAMILIAR, PASSANDO POR ASSADOS MAIORES, ONDE QUANTIDADES E SEQUÊNCIA SÃO IMPORTANTES, ATÉ CHURRASCOS DE GRANDE PORTE, TIPO CASAMENTO OU FORMATURA

ESTE ROTEIRO, PARA UMAS 15 PESSOAS INCLUI BELISCATIVOS, RECEITAS DE SALADAS, ESCOLHA DOS TIPOS DE CARNE, PREPARO, FOGO, SALGA, SEQUÊNCIA E CUIDADOS. TUDO DETALHADO. VEJA COMO É BARBADA FAZER UM CHURRASCO DE PRIMEIRA:

BELISCATIVOS

AZEITONA TEMPERADA

EM UM POTE COM TAMPA COLOQUE 300G DE AZEITONA PRETA CHILENA, METADE DA ÁGUA, MEIO COPO DE AZEITE DE OLIVA, UMA COLHER DE SOPA DE ORÉGANO, E UM DENTE DE ALHO ESMAGADO OU MICRO PICADINHO. MISTURE TUDO E DEIXE CURTIR NA GELADEIRA DE UM DIA PARA O OUTRO.

QUEIJO ESPERTO

CORTE UMAS 400 G DE QUEIJO DE MINAS EM CUBINHOS. TEMPERE COM SAL, TABASCO (MOLHO DE PIMENTA) OU MOLHO INGLÊS, AZEITE DE OLIVA E CEBOLINHA PICADINHA OU MANJERICÃO. MISTURE COM CARINHO E SIRVA AO PALITO.

PÃO DE ASSADOR

CALCULE UM PÃOZINHO PER CAPITA, ABRA AO MEIO SEM SEPARAR, PASSE UMA MISTURA DE MANTEIGA, ALHO ESMAGADO E ÓREGANO. COLOQUE NUMA GRELHA DUPLA, PINCELE COM O RESTO DA MANTEIGA TEMPERADA E LEVE AO FOGO POR ALGUNS MINUTOS. ESSE PÃO TEM UM SENÃO, FICA TÃO BOM QUE SE NÃO SEGURAR A TURMA VAI MATAR A FOME COM ELE.

PRA COMER COM A CARNE

SALADA À MODA:

CORTE UNS 12 TOMATES BONITOS E MADUROS, EM GOMOS, COLOQUE EM UMA TRAVESSA E TEMPERE COM 2 COLHERES BEM CHEIAS DE MAIONESE, ÓREGANO, UM POUCO DE AZEITE E SAL, MISTURE E DEIXE "CALDEAR" POR UNS 20 MIN. NA GELADEIRA.

CEBOLA NO ESPETO

ESPETE ALGUMAS CEBOLAS MÉDIAS, COM A CASCA MAS SEM A RAIZ. COLOQUE NO FOGO E VÁ VIRANDO SEMPRE. QUANDO AMACIAR, RETIRE DO FOGO, TIRE AS CASCAS, CORTE EM GOMOS E TEMPERE COM SAL, BASTANTE AZEITE E... ÓREGANO.

ASSADO:

2 KG DE LINGÜIÇA
4 KG DE COSTELA DE NOVILHO
3 MAMINHAS DE QUILO E MEIO
1 SACO DE CARVÃO
SAL GROSSO OU MÉDIO
FARINHA DE MANDIOCA

ESPETE AS LINGÜIÇAS OU COLOQUE EM GRELHA DUPLA.

PEÇA PARA O AÇOUGUEIRO CORTAR A COSTELA EM TIRAS DE 8 A 10 CM DE LARGURA, PREFIRA A PARTE CENTRAL DA COSTELA (JANELA), ESPETE EM ESPETOS SIMPLES.

AS MAMINHAS PODEM IR PARA A GRELHA. AS VEZES EU TIRO UM TRIANGULO DA PARTE MAIS LARGA DA MAMINHA, PARA ELA FICAR COM JEITO DE LOMBO DE PORCO E ASSO ESPETADA.

AS APARAS USO PARA FAZER UM TIPO DE XIXO, PARA APERITIVO, ENTREMEADO COM CEBOLA E PIMENTÃO.

ACENDA O FOGO QUANDO CHEGAR O PRIMEIRO PARCEIRO, PARA NÃO CORRER O RISCO DE APRONTAR A CARNE ANTES DO POVO CHEGAR.

ASSADOR COM HORÁRIO, ACHANDO QUE É ALMOÇO, NÃO SE CRIA!

FOGO PRONTO E PARELHO COLOQUE AS LINGÜIÇAS MAIS EM BAIXO E AS COSTELAS NO ALTO. ASSE AS COSTELAS COM O OSSO PARA BAIXO. DEIXE OS OSSOS BRANQUEAREM E, ENTÃO VIRE A GRAXA PARA O FOGO. SE FOR MUITO LARGA DEIXE ASSAR DE LADO.

DEIXE AS CARNES PEGAREM COR E CALOR ANTES DE SALGAR: TIRE DO FOGO E ESPALHE - SEM EXAGERO - SAL GROSSO OU MÉDIO POR TODA A CARNE. VOLTE AO FOGO E DEIXE BRANQUEAR O SAL. NUNCA DEIXE A CARNE SALGADA ANTES DE BOTAR NO FOGO, É CARNE DURA E SECA NA CERTA!

É HORA DO UISQUINHO, CACHACINHA OU CAIPIRA, SENÃO CERVEJA "MOFADA". CUIDADO COM O EXCESSO DE BELISCATIVOS, SENÃO O ÍNDIO SE APRONTA ANTES DO CHURRASCO. QUANDO A LINGÜIÇA ESTIVER DOURADA COLOQUE O PÃO PARA SERVIR JUNTO.

DÊ UM TEMPO PRO PESSOAL CONVERSAR, TOMAR MAIS UMA, E FICAR COM FOME DE NOVO ANTES DE TIRAR MAIS CARNE. VÁ SERVINDO AOS POUÇOS, NA TÁBOA, PARA NÃO ESFRIAR, CORTE (COM UMA FACA BOA E AFIADA) PEDAÇOS PEQUENOS OU MÉDIOS, NADA DE TRACANAÇOS QUE SÃO DIFICEIS DE CORTAR E QUE ESFRIAM RÁPIDO.

EVITE A FARINHA DE MANDIOCA NA TÁBOA, USE UM PRATO FUNDO DO LADO DA MESMA. INTERCALE AS BEM PASSADAS (SOLAS) COM AS AO PONTO (COM CALDO), PARA NÃO HAVER RESMUNGAÇÃO.

COSTELA TEM DE SER BEM PASSADA, A MAMINHA DEVE SER CORTADA QUANDO ESTÁ ROSADA E COM CALDO. EXPERIMENTE PASSAR UM NACO DE PÃO NA TÁBOA E COLOCAR UMA CEBOLINHA TEMPERADA.

SE A CARNE ESTIVER "MEIO FIRMEZITA" CORTE EM FATIAS BEM FINAS, PARA FACILITAR A MASTIGAÇÃO E MINIMIZAR A SACANAGEM DO AÇOUGUEIRO.

CUIDE DO ASSADO ATÉ O FIM, MANTENDO AS CARNES QUENTES E SEM RESSECAR. RECOMENDA-SE DEIXAR UM PEDAÇO PARA O TARDE, POIS DEPOIS DAS SAIDEIRAS SEMPRE DÁ UMA FOMINHA...

RECOMENDAÇÕES:

NÃO FICAR MEXENDO NO FOGO. MEXA SEMPRE NA CARNE, LEVANTANDO, BAIXANDO ETC. SE FALTAR FOGO, COLOQUE ALGUNS PEDAÇOS DE CARVÃO, COM CUIDADO, POR CIMA DO BRASEIRO, SEM POLVADEIRA.

DEIXE A CARNE AQUECER BEM ANTES DE SALGAR. RETIRE A CARNE DO FOGO E ESPALHE O SAL POR CIMA. SÓ UMA VEZ, A CARNE QUENTE ABSORVE BEM O SAL SEM RESSECAR! SE FICAR COM EXCESSO, BATA A CARNE ANTES DE SERVIR.

CARNES PARA CHURRASCO

ORIGEM

PARA FALAR DOS TIPOS DE CARNE PROPÍCIA PARA CHURRASCO, TEMOS DE VOLTAR UM POUCO NO TEMPO E FALAR SOBRE AS ORIGENS DO CHURRASCO. É CLARO QUE A ORIGEM PRIMEIRA DO CHURRASCO ESTÁ LIGADA AO DOMÍNIO DO FOGO PELO BICHO-HOMEM. QUEM NÃO TEM NA MENTE A IMAGEM DE UM BANDO DE TROGLODITAS AO REDOR DE UM ANIMAL, RECÉM ABATIDO, QUE ESTÁ SENDO ASSADO, ESPETADO EM CIMA DE UM FOGO DE LENHA? MAS NÓS VAMOS FALAR DO CHURRASCO GAÚCHO, O CHURRASCO DO GRANDE PAMPA (SUL DO RIO GRANDE DO SUL, URUGUAI, E PARTE DO NORTE DA ARGENTINA). É A ENORME REGIÃO PLANA, QUE SE PRESTA BÁSICAMENTE PARA PECUÁRIA, ONDE É PRODUZIDA A MELHOR CARNE DO MUNDO. RETOMANDO ÀS "PRISCAS ERAS" VAMOS ENCONTRAR O PEÃO, SEMPRE A CAVALO, NA LIDA DIÁRIA DO GADO. APARTAR, MARCAR, LEVAR GADO DE LÁ PRA CÁ. A PAISAGEM É UM IMENSO TAPETE VERDE, DE SE ENXERGAR O HORIZONTE... FRIO DO VENTO MINUANO NO INVERNO, CALOR COM POUCA SOMBRA NO VERÃO. PLANTAÇÕES MUITO POUCAS, SÓ ALGUMA HORTA, UM CAMPINHO COM MILHO DE VEZ EM QUANDO. FRUTAS, LEGUMES E HORTALIÇAS DE POUCA VARIEDADE E QUANTIDADE. QUE QUE SOBRA? CARNE. DE RÊS E DE "OVELHA", QUE É COMO OS GAÚCHOS CHAMAM OS OVINOS DE MANEIRA GENÉRICA. E COMO A LIDA AFASTAVA A PEONADA "DAS CASA", NA HORA DA FOME, O JEITO ERA FAZER UM FOGUINHO COM LENHA NO CHÃO, E ENCOSTAR, ESPETADO EM UMA VARA DE MADEIRA, PEDAÇO DE CARNE DE RÊS OU DE OVELHA PARA ASSAR. O TEMPERO ERA O SAL GROSSO, CARREGADO EM UMA GUAMPA COM TAMPAS, QUE ERA DISSOLVIDO EM ÁGUA AQUECIDA NA "CAMBONA" (LATA DE ÓLEO COM CABO FEITO DE ARAME TORCIDO). A FACA, COMPANHEIRA INSEPARÁVEL DE QUALQUER GAÚCHO, ERA O TALHER ÚNICO E INDISPENSÁVEL.

A SIMPLICIDADE DESSA REFEIÇÃO É A BASE DE NOSSO CHURRASCO.

RAÇA

O CHURRASCO GAÚCHO É PREPARADO COM CARNE BOVINA E OVINA, ESPÉCIES ACLIMATADAS, QUE PASTAM SOSSEGADOS EM NOSSAS IMENSIDÕES VERDES. A PECUÁRIA SEMPRE FOI UM DOS PRINCIPAIS ESTEIOS DO DESENVOLVIMENTO DESSA REGIÃO DO GRANDE PAMPA. COM O PASSAR DOS ANOS OS ESTANCEIROS FORAM APRIMORANDO SEUS REBANHOS, ATRAVÉS DA IMPORTAÇÃO DE RAÇAS E REPRODUTORES IMPORTADOS. HOJE ENCONTRAMOS CRIADORES DE HEREFORD, ABERDEEN ÁNGUS, CHAROLÉS, DEVON, ENTRE OUTRAS RAÇAS DE GADO ESPECIAL PARA PRODUÇÃO DE CARNE "ESPECIAL, DE PRIMEIRA", PASTANDO "TRANQUILITOS NO MÁ" AQUI À NOSSA VOLTA. QUEM JÁ TEVE O DESFRUTE DE EXPERIMENTAR UM CHURRASCO DE COSTELA DE NOVILHO DE ÁNGUS, SABE O QUE É UM CHURRASCO COM C MAIÚSCULO! E OS OVINOS QUE ERAM PARA SÓMENTE PARA LÃ, TEM NA RAÇA SUFFOLK (CARA NEGRA) E NA ILE DE FRANCE EXCELENTES EXEMPLARES DE ANIMAIS APROPRIADOS PARA A PRÁTICA DO ASSADO. O GADO GERAL DE CORTE NEM SEMPRE É PURO DE PEDIGREE (MUITO CARO!), MAS É O RESULTADO DE CRUZAS QUE VÃO FORNECER CARNE MACIA, SABOROSA E

GORDA. GORDA SIM! PARA SE ASSAR CHURRASCO TEM DE SER COM CARNE GORDA, POIS QUEM COME CHURRASCO NÃO FAZ REGIME E, PARA FAZER CARNE MOÍDA OU CARNE DE PANELA, QUALQUER ZEBUINO SERVE.

COMPRANDO

BOM E INTERESSANTE SABER O MELHOR TIPO DE GADO PARA CHURRASCO, MAS É DIFÍCIL DISTINGUIR ESSA OU AQUELA RAÇA, QUANDO OS BICHOS SAEM DO MATADOURO (FRIGORÍFICO É MAIS CHIQUE!) E SÃO PENDURADOS, JÁ RETALHADOS NO AÇOUGUE DA ESQUINA. ISSO VALE AQUI PRO SUL TAMBÉM. O TAL DE CHURRASCO COM PEDIGREE, SÓ QUANDO VAMOS NA ESTÂNCIA DE ALGUM PARCEIRO, PARA SER TER CERTEZA DA PROCEDÊNCIA. DAMOS PREFERÊNCIA A AÇOUGUES GRANDES, TRADICIONAIS E ONDE CONHECEMOS O AÇOUGUEIRO. EXISTEM ALGUMAS DICAS BÁSICAS PARA COMPRA DE CARNE PARA CHURRASCO:

A COR DEVE SER VERMELHO PUXANDO PARA O ROSADO, EVITANDO CARNES VERMELHO ESCURO (QUEIMADAS PELO EXCESSO DE TEMPO NO GELO). EXISTEM CORTES MAIS CLAROS E MAIS ESCUROS, DEPENDENDO SE A REGIÃO DO BOI É MAIS OU MENOS IRRIGADA DE SANGUE (A Picanha e o Vazio são das mais irrigadas, macias e suculentas). NO CASO ESPECÍFICO DA COSTELA, ATENÇÃO AO CORTE TRANSVERSAL DO OSSO. OSSO CHATO E GRANDE É VACA VELHA NA CERTA. OSSOS PEQUENOS E ARREDONDADOS SÃO DE NOVILHO. A GRAXA (GORDURA) NÃO PODE SER AMARELO ESCURO - ANIMAL VELHO -, DEVE SER CLARA, COR DE MANTEIGA. GRAXA MUITO BRANCA É CARNE DE BUFALO. SE PUDER ENFIE O DEDO NA CARNE E SINTA A SUA FIRMEZA/MACIEZ, ESSE É O MELHOR JEITO DE VERIFICAR SE A CARNE É ASSÁVEL. SE NÃO ENCONTRAR A CARNE QUE VOCÊ QUERIA DO JEITO CERTO, PROCURE OUTRO CORTE OU ATAQUE DE CARNE MATURADA, DESSAS EMBALADAS À VÁCUO, QUE SÃO AMACIADAS NA MARRA E TEM PROCEDÊNCIA GARANTIDA. NÃO SE ESQUEÇA DE ABRIR O PACOTE UMA MEIA HORA ANTES DE IR AO FOGO, PARA TIRAR O "CHEIRINHO" CARACTERÍSTICO (COSTUMO PASSAR ESSA CARNE EM ÁGUA CORRENTE).

ASSANDO

FOGO: QUEM ASSA O CHURRASCO É O FOGO!

JÁ DIZIA O VELHO "TAURA" HIBIRÁ, SOGRO COM UM CURRÍCULO DE VÁRIOS REBANHOS ASSADOS. ÓBVIO? NÃO! POUCA GENTE CUIDA DO FOGO COM A DEVIDA ATENÇÃO. O CARINHO COM AS BRASAS É FUNDAMENTAL. PODE-SE ESTRAGAR CARNE MARAVILHOSA COM UM FOGO MAL FEITO, MAS COM O BRASEIRO CERTO JÁ SE SALVOU MUITA CARNE MEIA-BOCA. O FOGO DEVE SER ACESO COM UMA CERTA ANTECEDÊNCIA, PARA PODER QUEIMAR O CARVÃO, ELIMINANDO A FUMAÇA INICIAL QUE DEIXA CHEIRO E GOSTO RUIM NA CARNE. O IDEAL É COLOCAR A CARNE COM AS BRASAS BEM ACESAS E COM AQUELA CAMADINHA DE CINZAS SE FORMANDO. AS CARNES COM O OSSO PARA BAIXO E A GRAXA PARA CIMA, DEVEM INICIAR, SENDO ASSADAS MAIS DE LONGE, PARA IREM BAIXANDO CONFORME VÃO SE APRONTANDO. UM DOS SEGREDOS DO ASSADOR É SABER REGULAR ESSA DISTÂNCIA PARA CADA TIPO DE CARNE OU DE CORTE. CARNE MUITA PERTO DO FOGO "SAPECA" FICA QUEIMADA POR FORA E A CROSTA EVITA ASSAR POR DENTRO. CARNE MUITO ALTA SÓ COZINHA E PERDE O GOSTO. EXISTEM EXCEÇÕES PARA ALGUNS TIPOS DE CARNE. MAS É AI ONDE ENTRA A PRÁTICA E A OBSERVAÇÃO. UMA DAS DICAS PARA A ALTURA CERTA, É O BARULHINHO DA GRAXA PINGANDO NO FOGO "TCHIII, TCHIII, TCHIII..." SE ESTIVER MUITO PERTO VAI LEVANTAR LABAREDA E QUEIMAR A CARNE. MUITO ALTA, O RITMO DO PINGAR FICA LERDO ANUNCIANDO QUE TEMOS POUCO FOGO. SE LEVANTAR LABAREDA É SINAL QUE A CARNE ESTÁ MUITO PRÓXIMA DO FOGO. NADA DE COMETER A ASNEIRA DE JOGAR ÁGUA, COLOCAR LATINHAS E OUTROS DERIVADOS. TEM É QUE LEVANTAR A CARNE OU TIRAR CARVÃO DA CHURRASQUEIRA. POR ISSO (E POR OUTRAS) QUE CHURRASQUEIRA DE CAMPING NÃO SE PRESTA PARA ASSADO DE VERDADE. NÃO TEM ALTURA SUFICIENTE PARA SE TRABALHAR. A CATEGORIA DE ASSADORES AFLITOS ACHA QUE TÊM DE SE FICAR MEXENDO E CUTUCANDO O FOGO O TEMPO INTEIRO. QUEM TEM DE SER MANUSEADA, VIRADA, LEVANTADA E ABAIXADA É A CARNE. O SEGREDO DE UM CHURRASCO TRANQUILO, É O DE SE FAZER UM BOM FOGO, QUANDO O CARVÃO (OU LENHA) ESTIVER TODO EM BRASA, DAR UMA ESPALHADA POR TODA A CHURRASQUEIRA, PARA ENTÃO SE COLOCAR A CARNE. A FUMAÇA QUE O CARVÃO EXPELE DEIXA A CARNE COM GOSTO RUIM. O MELHOR FOGO É AQUELE EM QUE SE FORMA UMA CAMADA DE CINZA POR CIMA DO BRASEIRO, IMPEDINDO A FORMAÇÃO DE LABAREDAS (CARNE MUITO PRÓXIMA!), E MANTENDO UM FOGO PARELHO E CONSISTENTE. SE FALTAR FOGO OU CHEGAR MAIS GENTE - MUITO COMUM -, NÃO SE SAI ATIRANDO UM SACO DE CARVÃO COM POEIRA E TUDO SOBRE O FOGO. PEGUE OS PEDAÇOS DE CARVÃO, E COM A MÃO, ATIRE POR CIMA DO BRASEIRO, DEVAGAR E SEM MUITA BAGUNÇA.

"RESPEITE O FOGO QUE O ASSADO SABERÁ RECOMPENSÁ-LO"

PREPARANDO E ESPETANDO

SE A CARNE ESTIVER CONGELADA, DEIXE EM TEMPERATURA AMBIENTE POR CERCA DE 12 HORAS. DESCONGELAR COM ÁGUA OU MICROONDAS FATALMENTE IRÁ AFETAR O SABOR E A TEXTURA DA CARNE. CARNE MAL DESCONGELADA NO FOGO É DESASTRE CERTO. NÃO ADIANTA ACHAR QUE O CALOR VAI TERMINAR O DESCONGELAMENTO. O FOGO CRIA NA CARNE UMA CASCA QUE IMPEDE O GELO DE DERRETER, E O RESULTADO FINAL SÃO AS FAMOSAS "MOLITAS" (FÊMEA DO TATU), OU SEJA UMA CASCA GROSSA E DURA POR FORA E O BICHO VIVO POR DENTRO! A CARNE MATURADA EMBALADA A VÁCUO, DEVE SER ABERTA NO MÍNIMO 30 MINUTOS ANTES DE IR PRO FOGO, PARA TIRAR UM CHEIRINHO PECULIAR À ESSE TIPO DE CARNE. COSTUMO PASSAR ESSAS CARNES PELA TORNEIRA PARA TIRAR AQUELE SANGUE ESCURO. COLOCAR CARNE NO LEITE OU NO OUTRA SUBSTÂNCIA PARA AMACIAR, É SACRILÉGIO. SE A CARNE É DURA NÃO SERVE PRA CHURRASCO E PONTO FINAL. AS CARNES GRANDES E SEM OSSO VÃO PARA A GRELHA: Picanha, Maminha, ENTRECOT (CONTRAFILÉ). COSTELA, SALSICHÃO E MEDALHÕES DE Picanha ASSAM MELHOR EM ESPETOS. A POLÊMICA ENTRE GRELHA (NÃO DEIXA A CARNE PERDER O SUÇO) E O ESPETO (PERMITE POSICIONAR A CARNE DE

QUALQUER LADO), NÃO DEVE SER LEVADA À PONTA DE FACAS. JÁ PROVEI E ASSEI PICANHAS INTEIRAS FEITAS NO ESPETO COM TODO CALDO E SABOR. MAS JÁ SE ESTRAGOU MUITA CARNE EM GRELHA... FUNDAMENTAL É A QUALIDADE DA CARNE E O TRABALHO COM O FOGO DURANTE O ASSADO.

A ESSA ALTURA O TIME DOS AFLITOS JÁ ESTÁ LOUCO PARA SALGAR.... CALMA! O SAL ANTES DO FOGO ENDURECE A CARNE. ACENDA O FOGO QUANDO CHEGAR O PRIMEIRO PARCEIRO, PARA NÃO CORRER O RISCO DE APRONTAR A CARNE ANTES DO POVO CHEGAR. ASSADOR COM HORÁRIO, ACHANDO QUE É ALMOÇO, NÃO SE CRIA! FOGO PRONTO E PARELHO COLOQUE AS LINGÜIÇAS E CARNES MENORES MAIS EM BAIXO E AS COSTELAS, MAMINHAS E PICANHAS NO ALTO. DEIXE AS CARNES PEGAREM COR E CALOR ANTES DE SALGAR: TIRE DO FOGO E ESPALHE - SEM EXAGERO - SAL GROSSO OU MÉDIO POR TODA A CARNE. PARA OS MAIS EXPERIENTES A SALMOURA (ÁGUA QUENTE) É O IDEAL. VOLTE AO FOGO E DEIXE BRANQUEAR O SAL. NUNCA DEIXE A CARNE SALGADA ANTES DE BOTAR NO FOGO, É CARNE DURA E SECA NA CERTA!

TATU NA PANELA

INGREDIENTES (6PORÇÕES)

1 PEDAÇO DE TATU (LAGARTO)
1 XÍCARA DE CEBOLA PICADA
1 XÍCARA DE CERVEJA
200G COPA OU SALAMITO
SAL
PIMENTA

MODO DE FAZER

COLOCAR O TATU DE VÉSPERA NUM TEMPERO DE CEBOLAS CORTADAS, CERVEJA, PIMENTA E SAL. NÃO FURAR A CARNE PARA NÃO SAIR O SUCO, POIS O TATU PODE FICAR MUITO SECO DEPOIS.

NUMA PANELA DE FERRO BEM QUENTE, DOURAR AS CEBOLAS E COLOCAR O TATU PARA FRITAR BEM, DE TODOS OS LADOS, COLOCANDO UM POUCO DE ÁGUA, SE NECESSÁRIO, PARA QUE A CARNE NÃO QUEIME. ACRESCENTAR A COPA OU SALAMITO EM FATIAS FININHAS PARA FRITAR RAPIDAMENTE, E EM SEGUIDA O TEMPERO EM QUE O TATU FICOU DE MOLHO NA VÉSPERA, COMPLETANDO COM UM POUCO DE ÁGUA. TAMPAR PANELA E DEIXAR COZINHAR. DE DEZ EM DEZ MINUTOS DAR UMA MEXIDA PARA VIRAR A CARNE E REVOLVER O MOLHO. É IMPORTANTE NÃO DEIXAR A CARNE GRUDAR NO FUNDO DA PANELA. QUANDO A CARNE ESTIVER NO PONTO IDEAL E O MOLHO REDUZIDO , RETIRE DA PANELA E CORTE EM FATIAS.

I - O TATU É A FORMA DE CHAMAR A PARTE DO BOI DENOMINADA LAGARTO EM OUTROS LUGARES.

II - ESTE PRATO TEM NA MASSA UM ACOMPANHAMENTO IDEAL. PODE-SE FAZER RENDER O MOLHO COM UM POUCO DE ÁGUA, ENGROSSANDO COM UMA COLHER DE FARINHA DE TRIGO , UTILIZANDO-O PARA COBRIR A MASSA.

III - O TATU GERALMENTE É VENDIDO EM PEDAÇOS INTEIROS. NÃO CUSTA LEMBRAR QUE O TATU PEQUENO É DE BOI MAIS JOVEM, MUITO MAIS MACIO.

IV - QUANDO O TATU ESTIVER DURO, PROLONGUE O COZIMENTO, TENDO O CUIDADO DE ACRESCENTAR ÁGUA PARA NÃO SECAR O MOLHO.

ARROZ DE CHINA POBRE

INGREDIENTES (4 PORÇÕES)

200G ARROZ
400G LINGÜIÇA
1 \ 2 XÍCARA DE CEBOLA PICADA
1 DENTE DE ALHO
3 XÍCARAS DE ÁGUA

MODO DE FAZER

AQUECER UMA PANELA DE FERRO COM BANHA DE PORCO OU ÓLEO E FRITAR A CEBOLA, O ALHO E A LINGÜIÇA CORTADA EM PEDAÇOS PEQUENOS. QUANDO DOURAR, ACRESCENTAR O ARROZ. FRITAR MAIS UM POUCO, COBRIR COM ÁGUA , PÔR UM POUCO DE SAL E COZINHAR COM A TAMPA FECHADA ATÉ REDUZIR A ÁGUA E O ARROZ FICAR NO PONTO.

ANOTAÇÕES

I - NESTA RECEITA, TODO CUIDADO É POUCO COM O SAL , POIS A LINGÜIÇA JÁ É SALGADA.

II - ESTE PRATO SE INCLUI ENTRE OS MAIS POPULARES DA CULINÁRIA DO RIO GRANDE DO SUL. O ARROZ DE PUTA É CHAMADO DE ARROZ DE CHINA POBRE OU, SIMPLEMENTE, ARROZ COM LINGÜIÇA.

III - EXISTEM VARIAÇÕES BASTANTE USADAS DESTA RECEITA, ADICIONANDO MILHO VERDE OU ERVILHAS, QUE SÃO COZIDOS À PARTE E MISTURADOS AO ARROZ NA HORA DE SERVIR. TAMBÉM É POSSÍVEL ADICIONAR TOMATES PICADOS E UM COPO DE VINHO BRANCO, NO INÍCIO. MAS A IDÉIA DA RECEITA É UM PRATO DESPOJADO, SIMPLES DE FAZER, COM POUCOS INGREDIENTES - COMPATÍVEL COM OS RECURSOS DE UMA CHINA POBRE.

IV - NESTA E EM OUTRAS RECEITAS DE ARROZ (CARRETEIRO, ARROZ COM MIÚDOS, ETC.) REGULA-SE O PONTO DO ARROZ, MAIS - OU MENOS - COZIDO, MAIS SECO OU MAIS MOLHADINHO, AUMENTANDO OU DIMINUINDO O TEMPO DE COZIMENTO E A QUANTIDADE DE ÁGUA.

ESPINHAÇO DE OVELHA ENSOPADO COM BATATAS

INGREDIENTES (6 PORÇÕES)

2KG ESPINHAÇO
2KG BATATA INGLESA
1 XÍCARA

MODO DE FAZER

CORTAR O ESPINHAÇO NAS JUNTAS, TEMPERÁ-LO COM SAL , PIMENTA E LIMÃO E FRITÁ-LO EM BANHA BEM QUENTE. QUANDO ESTIVER BEM FRITO ACRESCENTAR A CEBOLA, O ALHO, OS TOMATES E A MANJERONA, MISTURANDO BEM. ADICIONAR UM POUQUINHO DE ÁGUA , PARA NÃO GRUDAR E, QUANDO FERVER, ACRESCENTAR AS BATATAS CORTADAS

EM CUBOS. COLOCAR ÁGUA SUFICIENTE PARA COBRIR AS BATATAS, TAMPAR A PANELA E COZINHAR UNS 10 MINUTOS. VERIFICAR O SAL, ACRESCENTANDO MAIS SE NECESSÁRIO E COZINHAR MAIS 30 MINUTOS, APROXIMADAMENTE. I

GALINHA DE VIAGEM

INGREDIENTES (4 PORÇÕES)

1 GALINHA
2 DENTES DE ALHO ESMAGADOS
1 COLHER (DE SOPA) DE VINAGRE
1 XÍCARA DE FARINHA DE MANDIOCA
PIMENTA DO REINO
SAL
MANJERONA

MODO DE FAZER

CORTAR A GALINHA EM PEDAÇOS E TEMPERAR COM O VINAGRE, ALHO, SAL, PIMENTA DO REINO E FOLHAS DE MANJERONA. DEIXAR NO TEMPÉRO POR UM DIA. DEPOIS, FRITAR EM ÓLEO OU BANHA BEM QUENTE. QUANDO OS PEDAÇOS DE GALINHA ESTIVEREM BEM COZIDOS E DOURADOS, COLOCAR A FARINHA DE MANDIOCA AOS POUCOS , MEXENDO ATÉ QUE FIQUE DOURADA COMO UMA FAROFA.

MATAMBRE ENROLADO

INGREDIENTES (4 PORÇÕES)

1KG MATAMBRE
SAL
PIMENTA
ALHO
CEBOLA
GUISADO, BACON OU LINGUIÇA FATIADA PARA O RECHEIO

MODO DE FAZER

BATER COM VONTADE PARA QUE O MATAMBRE AMOLEÇA. COLOCAR NUMA PANELA COM SAL, ALHO, PIMENTA E CEBOLA CORTADA EM RODELAS PARA FERVER POR 40 MINUTOS. DEIXAR ESFRIAR, ABRIR O MATAMBRE E ESPALHAR O GUISADO, BACON OU AS FATIAS DE LINGUIÇA. ENROLAR O MATAMBRE CUIDADOSAMENTE PARA QUE O RECHEIO FIQUE BEM DISTRIBUÍDO. LEVAR AO FOGO NUMA PANELA COM UM POUCO DE GORDURA PARA FRITAR, VIRANDO O MATAMBRE ENROLADO PARA DOURAR PARELHO DE TODOS OS LADOS. DEPOIS, ADICIONAR UM POUCO DE ÁGUA PARA COZINHAR. TAMPAR A PANELA E, DE 10 EM 10 MINUTOS, VERIFICAR O COZIMENTO, QUE DEVERÁ SE COMPLETAR EM 40 MINUTOS APROXIMADAMENTE.

RABADA ENSOPADA COM AIPIM OU BATATA

INGREDIENTES (6 PORÇÕES)

1 RABADA INTEIRA
1 \ 2 CEBOLA PICADA
3 DENTES DE ALHO ESMAGADOS
1 PIMENTÃO PICADO
1 \ 2KG BATATA OU AIPIM
4 TOMATES (SEM PELE E SEM SEMENTES) PICADOS
LOURO

MODO DE FAZER

NUMA PANELA DE FERRO BEM QUENTE, COM 6 COLHERES DE ÓLEO OU BANHA JÁ FERVENDO, COLOCAR A RABADA CORTADA EM PEDAÇOS JUNTO COM A CEBOLA PARA FRITAR BEM. COLOCAR UM POUCO DE ÁGUA SE NECESSÁRIO PARA NÃO QUEIMAR. ACRESCENTAR O ALHO, O PIMENTÃO, OS TOMATES E O LOURO, DEIXANDO COZINHAR POR ALGUNS MINUTOS. QUANDO O MOLHO COMEÇAR A FICAR HOMOGÊNEO, ACRESCENTAR O AIPIM (OU BATATA) CORTADO EM CUBOS, UM POUCO DE ÁGUA, E TAMPAR A PANELA. ABRIR DE VEZ EM QUANDO PARA MEXER, CUIDANDO PARA O MOLHO REDUZIR MUITO ANTES DA RABADA OU DO AIPIM COZINHAREM BEM.

ANOTAÇÕES

I - DEVE SER SERVIDO COM ARROZ BRANCO E UMA SALADA VERDE.

II - NESTA E EM OUTRAS RECEITAS QUANDO SE FALA EM PANELA BEM QUENTE, É UMA PANELA DE FERRO (OU DE ALUMÍNIO FUNDIDO) QUE FICA NO MÍNIMO 15 MINUTOS NO FOGO SOU SOBRE A CHAPA DO FOGÃO.

MIOLOS A MILANESA

INGREDIENTES (6PORÇÕES)

3 MIOLOS
4 OVOS
1 XÍCARA DE FARINHA DE PÃO
4 DENTES DE ALHO
SUCO DE 1 LIMÃO
SAL
PIMENTA DO REINO
TEMPERO VERDE

MODO DE FAZER

MISTURAR O SAL, O ALHO, A PIMENTA E O SUCO DE LIMÃO FAZENDO UMA PASTA. LAVAR BEM OS MIOLOS, CORTAR EM FATIAS (BIFES) E COLOCAR NESTA PASTA DE TEMPEROS, DEIXANDO DESCANSAR POR 1 OU 2 HORAS. BATA OS OVOS, MISTURANDO O TEMPERO VERDE. PASSE OS MIOLOS PELO OVO BATIDO, DEPOIS NA FARINHA DE PÃO E FRITE EM GORDURA BEM QUENTE.

CARNE FRITA NA PANELA

INGREDIENTES

1 1\2KG DE TATU (LAGARTO)
VINHA D ALHO
2 COLHERES DE SOPA DE ÓLEO
1 CEBOLA INTEIRA
6 BATATAS INGLESAS

MODO DE FAZER

PREPARAÇÃO: TEMPERAR COM VINHA D ALHO UM BOM PESO DE TATU, DEIXANDO-O NESTE TEMPERO DE VÉSPERA PARA QUE A CARNE FIQUE MAIS SABOROSA. FRITAR A CARNE EM GORDURA QUENTE, DEIXANDO DOURAR TODOS OS LADOS. DEPOIS QUE A CARNE ESTIVER DOURADA, ACRESCENTAR 1 CEBOLA INTEIRA E UM POUCO DE ÁGUA PARA QUE SE INICIE A COACÇÃO. A ÁGUA DEVE SER COLOCADA AOS POUÇOS E SEMPRE QUE HOUVER EVAPORADO, ATÉ A CARNE AMACIAR, CRIANDO UM MOLHO RELATIVAMENTE GROSSO. SERVIR COM BATATAS INGLESAS (INTEIRA) FRITA NA PANELA, MANDIOCA, MORANGA, QUIBEBE, ETC.

ENSOPADO DE CARNE COM AIPIM

INGREDINETES

1 1\2KG DE PATINHO
2 COLHERES DE SOPA DE ÓLEO
1 CEBOLA
4 TOMATES SEM PELE E SEM SEMENTES
1 DENTE DE ALHO
SAL
1KG DE AIPIM

MODO DE FAZER

PREPARAÇÃO: CORTAR EM DADOS 1\2KG DE PATINHO E REFOGAR NO ÓLEO COM 1 CEBOLA, 4 TOMATES SEM PELE E SEM, SEMENTES, PICADAS, 1 DENTE DE ALHO ESMAGADO E SAL. À PARTE, DESCASCAR E CORTAR A MANDIOCA, TAMBÉM EM DADOS, E ACRESCENTAR, NA PANELA, MISTURANDO BEM A CARNE. ADICIONAR ÁGUA SEMPRE QUE NECESSÁRIO PAR QUE A MANDIOCA FIQUE NO SEU PONTO ÓTIMO DE COCÇÃO.

BIFE DE FÍGADO ACEBOLADO

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

8 BIFES MÉDIOS
200G DE TOICINHO
4 DENTES DE ALHO
1 PITADA DE PIMENTA DO REINO
1 COLHER DE SOPA DE MASSA DE TOMATE

MODO DE FAZER

PREPARAÇÃO: ESMAGUE OS ALHOS E MISTURE VEM COM O SAL, PIMENTA DO REINO E O SUCO DE LIMÃO. TEMPERE OS BIFES E DEIXE DESCANSAR POR 1 HORA. CORTE O TOICINHO EM TIRAS FINAS. COLOQUE 1 OU 2 TIRAS DE TOICINHO EM UM BIFE E ENROLE, PRENDENDO COM UM PALITO ESPETADO. PONHA OS BIFES A FRITAR EM GORDURA QUENTE, E COLOQUE 1 COLHER DE MASSA DE TOMATE DILUÍDA EM MEIO COPO DE ÁGUA, MISTURE E DEIXE FERVER POR MAIS 5 MINUTOS.

GUISADO DE RIM COM BATATA

INGREDIENTES (5 PESSOAS)

3 RINS
6 BATATAS INGLESAS MÉDIAS
2 CEBOLAS
3 DENTES DE ALHO
TEMPERO VERDE
2 LIMÕES
PIMENTA DO REINO
4 TOMATES SEM PELE

MODO DE FAZER

PREPARAÇÃO: LIMPAR BEM OS RINS, SEPARANDO OS LÓBULOS E RETIRANDO AS PARTES BRANCAS DO MEIO, DEIXANDO SÓ A CARNE DOS LÓBULOS. CORTE EM CUBOS OU EM GUISADO GRANDE. ANTES DE CORTAR O GUISADO, ESFREGUE OS

LIMÕES PARA AJUDAR A LIMPAR. CORTE AS CEBOLAS, O ALHO E OS TOMATES EM PICADINHO BEM MIÚDO E PONHA A FRITAR. QUANDO ESTIVER NO PONTO, JUNTE O GUISADO DE RIM, O SAL E A PIMENTA DO REINO A GOSTO. QUANDO ESTIVER FRITO, COLOQUE AS BATATAS CORTADAS EM CUBOS E ACRESCENTE MAIS UM DEDO DE ÁGUA QUENTE. CORRIJA O SAL E DEIXE FERVER POR 20 MINUTOS.

TAPICHI - (TERNEIRO OU NONATO)

INGREDIENTES (10 PESSOAS)

15 KG DE TERNEIRO, OU NA FALTA DESTES, VITELA
2 KG DE FARINHA DE MILHO FINA
4 CEBOLAS MÉDIAS
1½ KG DE TOMATE
1 PIMENTÃO
4 DENTES DE ALHO
PIMENTA VERDE OU EM CONSERVA
1 MOLHO DE TEMPERO VERDE

MODO DE FAZER

PREPARAÇÃO: COZINHAR EM ÁGUA E SAL O TERNEIRO OU VITELA, CORTADO EM PEDAÇOS MÉDIOS. DEPOIS DE BEM COZIDOS, DESFIAR TODA A CARNE.
CORTAR A CEBOLA, O TOMATE, O PIMENTÃO, O ALHO E A PIMENTA EM GUISADO BEM MIÚDO E FRITAR. DEPOIS DOS TEMPEROS FRITOS COLOCAR A CARNE DESFIADA, MISTURANDO BEM, ATÉ CHEGAR AO "PONTO". ACRESCENTAR UM POUCO DE ÁGUA ATÉ A CARNE FICAR "MOLHADA". COLOCAR, LOGO APÓS, TEMPERO VERDE PICADO, ENGROSSANDO COM A FARINHA DE MILHO. SERVIR COM ARROZ BRANCO, FEIJÃO E SALADAS VERDES.

CORAÇÃO DE BOI RECHEADO FÍGADO - CORAÇÃO - COALHEIRA - RINS

INGREDIENTES:

1 CORAÇÃO
1¼KG DE LINGUIÇA
1¼KG DE MIÚDOS DE GALINHA
1 CEBOLA MÉDIA
1 MOLHO DE TEMPERO VERDE
1 PIMENTA VERDE
MANJERONA
OVOS
2 COLHERES DE MANTEIGA

MODO DE FAZER

PREPARAÇÃO: LIMPAR O CORAÇÃO DE EXCESSO DE SEBO. RETIRAR AS DIVISÕES INTERNAS DAS URÍCULAS E VENTRÍCULOS. FRITAR OS TEMPEROS PICADOS, COM EXCEÇÃO DA SALSA E CEBOLINHA. TIRAR A PELE DA LINGUIÇA E FRITAR A MASSA JUNTAMENTE COM OS MIÚDOS DA GALINHA CORTADOS EM GUISADO PEQUENO. BATER OS OVOS MISTURANDO-OS COM OS MIÚDOS E A LINGUIÇA FRITA, DEPOIS DE RETIRADO DO FOGO. SALGAR POR FORA O CORAÇÃO COM A MISTURA DA MANTEIGA E SAL. ASSAR NO FORNO OU NO ESPETO. (SE FOR NO ESPETO, PASSAR MANTEIGA DE QUANDO EM QUANDO).

FÍGADO - CORAÇÃO - COALHEIRA - RINS

PREPARAÇÃO:

AFERVENTAR JUNTOS EM ÁGUA COM SAL. GUISAR, REFOGAR COM TODOS OS TEMPEROS E MEXER COM FARINHA DE MANDIOCA.

LÍNGUA

PREPARAÇÃO:

AFERVENTAR BEM ATÉ QUE ESTEJA AMOLECIDA. DEPOIS DE COZINHAR E RETIRAR A PELE, CORTAR EM PEDAÇOS OU FATIAS FINAS. ENSOPAR COM BATATAS E SERVIR COM ARROZ. TAMBÉM PODE SER "ESTICADO" O MOLHO E, COM ELE, SER FEITO UM PIRÃO MOLE. NESTE CASO, A BATATA É DISPENSADA.

UBRE - ÚBERE

PREPARAÇÃO:

DEPOIS DE BEM LIMPO, COZINHAR COM TODOS OS TEMPEROS. NO DIA SEGUINTE, FRITAR EM PANELA DE FERRO PARA DOURAR. O ÚBERE É MAIS USADO NO FEIJÃO.

MATAMBRE

INGREDIENTES:

1 MATAMBRE DE 1KG
TEMPEROS (SAL, ALHO, CEBOLA PICADA)

MODO DE FAZER

PREPARAÇÃO: O MATAMBRE DEVERÁ DER BEM BATIDO NÃO SENTIDO DAS FIBRAS. POSTERIORMENTE, AFERVENTAR COM OS TEMPEROS (SAL, ALHO E CEBOLA). NO DIA SEGUINTE, PODERÁ SER ASSADO NO ESPETO OU ENROLADO SIMPLES, COM LINGUIÇA OU GUISADO E FRITO EM PANELA DE FERRO, OCASIÃO QUE LEVARÁ POR CIMA 2 CEBOLAS GRANDES CORTADAS EM RODELAS. ACRESCENTAR ÁGUA FRIA, SE FOR NECESSÁRIO, PARA REALIZAR A COCÇÃO.

COSTELA DE OVELHA COM TRIGO

INGREDIENTES:

1 COSTILHAR DE OVELHA ADULTA (EQUIVALENTE A 2 OU 3KG)
2 CEBOLAS
4 DENTES DE ALHO
1/4 DE PIMENTÃO
1 PIMENTA VERDE
2 FOLHAS DE LOURO
1 KG DE TRIGO

MODO DE FAZER

PREPARAÇÃO: CORTAR AS COSTELAS EM RIPAS E PARTI-LAS EM PEDAÇOS MÉDIOS , TEMPERANDO-AS COM O SAL E O ALHO. COLOCA-LAS A FRITAR, PREFERENCIALMENTE EM PANELA DE FERRO. QUANDO ESTIVEREM NO PONTO, JUNTAR AS CEBOLAS BEM PICADAS, ASSIM COMO O 1/4 DE PIMENTÃO, A PIMENTA VERDE E AS FOLHAS DE LOURO. DEPOIS DE TUDO BEM FRITO, PONHA O TRIGO QUE DEVERÁ FICAR DE MOLHO POR 3 HORAS , E ACRESCENTE A ÁGUA FERVENDO, ATÉ 2 DEDOS E 1/2 ACIMA DOS INGREDIENTES. CORRIJA O SAL E COZINHE EM FOGO BRANDO.

FRUSSURADA DE OVELHA ENGROSSADA

(6 PESSOAS) INGREDIENTES

1 LÍNGUA
2 RÍNS
1 CORAÇÃO
SANGRADOR
2 CEBOLAS
1 PIMENTÃO
3 TOMATES SEM PELE
TEMPERO VERDE
2 FOLHAS DE LOURO
3 OVOS COZIDOS
1 PIMENTA VERDE
2 XÍCARAS DE FARINHA DE MANDIÓCA

MODO DE FAZER

PREPARAÇÃO: AO CARNEAR A OVELHA SEPRE A LÍNGUA, OS RINS , O CORAÇÃO E O SANGUE DOS DOIS LADOS. DAR UMA AFERVENTADA EM TUDO E PICAR EM GUISADO MÉDIO. FRITAR COM UM POUCO DE SAL. QUANDO ESTIIVER NÃO PONTO, JUNTAR AS CEBOLAS, OS TOMATES E O PIMENTÃO BEM PICADOS. DEPOIS DESTES FRITOS, PIQUE O TEMPERO VERDE , AS FOLHAS DE LOURO, OS OVOS COZIDOS E A PIMENTA, JUNTANDO TUDO NA PANELA COM 1 DEDO DE ÁGUA FERVENTE, CORRIGINDO O SAL. DEPOIS DE DEZ MINUTOS DE VERVURA, ENGROSSE COM FARINHA DE MANDIOCA, ATÉ UM PONTO MÉDIO.

TRIPA GROSSA

INGREDIENTES:

1 PEDAÇO DE TRIPA GROSSA
1 LIMÃO
TEMPEROS

MODO DE FAZER

PREPARAÇÃO: APÓS DESVIRAR A TRIPA PARA LIMPAR COM LIMÃO E RETIRAR A GRAXA EXCESSIVA, AFERVENTAR COM TEMPEROS (CEBOLA, TEMPERO VERDE, LOURO, 1 DENTE DE ALHO) O TEMPO NECESSÁRIO PARA AMACIÁ-LA. NO DIA SEGUINTE, QUANDO ESTIVER COZIDA, PODE SER PREPARADA DE TRÉS MODOS:

- 1) DEIXAR SECAR A ÁGUA E FRITAR;
- 2) ASSAR NO ESPETO;
- 3) RECHEAR COM UM GUISADO DE CARNE DE VACA MISTURADO COM O DE CARNE DE PORCO E FRETOAR EM GORDURA QUENTE.

MONDONGO (BUCHO OU DOBRADINHA)

INGREDIENTES:

1KG DE MONDONGO
1 CEBOLA
2 COLHERES DE SOPA DE ÓLEO
2 TOMATES SEM PELE E SEM SEMENTES
TEMPERO VERDE
SAL

1/4 DE FARINHA DE MANDIOCA

MODO DE FAZER

PREPARAÇÃO: LIMPAR O MONDONGO E AFERVENTÁ-LO POR 1 OU 2 HORAS, CONFORME A IDADE DO BOI (NOVO OU VELHO) PARA AMOLECER, COLOCANDO SAL DEPOIS DE MEIO MOLE, PARA NÃO RESABIA. LIMPAR NOVAMENTE E CORTÁ-LO EM TIRAS. FAZER UM REFOGADO COM A CEBOLA PICADA, GORDURA, OS TOMATES EM PELE E SEMENTES E TEMPERO VERDE PICADO, SAL A GOSTO. ACRESCENTAR O MONDONGO REFOGANDO BEM, ADICIONAR UM POUCO O CALDO. MINUTOS ANTES DE SERVIR, ENGROSSAR LEVEMENTE O CALDO COM FARINHA DE MANDIOCA.

MOCOTÓ (6 PESSOAS)

INGREDIENTES

4 PATAS MUITO BEM LAVADAS
1 COALHADEIRA
2KG DE MONDONGO
1 TRIPA GROSSA
1/2KG DE LINGUIÇA
1 KG DE FEIJÃO BRANCO
2 COLHERES DE SOPA DE ÓLEO
2 CEBOLAS
4 TOMATES
TEMPEROS
1 DENTE DE ALHO
OVOS DUROS PICADOS

MODO DE FAZER

PREPARAÇÃO: PÔR AS CARNES A FERVER (DE VÉSPERA), EM ÁGUA FRIA, COM TODOS OS TEMPEROS, ATÉ DESPEGAR O OSSO DAS PATAS. DEIXAR DE VÉSPERA TAMBÉM, UMA OU DUAS XÍCARAS DE FEIJÃO BRANCO DE MOLHO. COZINHAR O FEIJÃO E RESERVAR. FAZER UM REFOGADO COM CEBOLAS, TOMATES, ALHO, LOURO, SALSA, CEBOLINHA , E AÍ REFOGAR OS MIÚDOS PICADOS E A LINGUIÇA EM PEDAÇOS. ACRESCENTAR A ÁGUA EM QUE FORAM AFERVENTADOS E DEIXAR FERVER BASTANTE. MEIA HORA ANTES DE SERVIR, JUNTAR O FEIJÃO BRANCO. ENFEITAR O MOCOTÓ COM OVOS DUROS PICADOS E TEMPERO VERDE TAMBÉM PICADO.

FAÇA BOM PROVEITO...!!!