13 porções

Barriga suína (porchetta) recheada com farofa defumada

Rendimento

Tempo de preparo
01:25

Ingredientes

INGREDIENTES

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Barriga suína	1 kg	1 kg
Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim	2 colheres (chá)	10 g

FAROFA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Manteiga sem sal	3 colheres (sopa)	45 g
Cebola (picada)	Meia xícara (chá)	60 g
Linguiça calabresa (em cubos pequenos)	Meio gomo	65 g
Bacon (cortado em cubos pequenos)	Meia xícara (chá)	60 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	2 colheres (chá)	10 g
Salsa (picada)	4 colheres (sopa)	40 g
Farinha de rosca	1 xícara e meia (chá)	210 g

Modo de Preparo

1. Em uma bancada limpa abra a barriga suína com a carne virada para cima e polvilhe o Tempero SAZÓN® Profissional, cubra com plástico-filme e reserve por 30 minutos.

2. Enquanto isso prepare a farofa: em uma panela média coloque o bacon e leve ao fogo médio para derreter a gordura. Frite por 3 minutos, ou até dourar. Junte a linguiça e frite por mais 2 minutos, ou até dourar. Acrescente a cebola e refogue por 3 minutos, ou até ficar transparente. Adicione a manteiga e mexa por 2 minutos, ou até derreter. Junte a farinha, o Tempero SAZÓN® Profissional e a salsa, misture e retire do fogo.

3. Disponha uniformemente a farofa sobre a barriga suína, enrole e amarre com barbante culinário.

4. Leve ao forno médio (180 graus) preaquecido, por 40 minutos, ou até cozinhar o interior. Aumente para temperatura muito alta (240 graus) e asse por 30 minutos, ou até a pele ficar crocante. Retire do forno e sirva em seguida.