

INFORMATIVO SUÍNO PAULISTA

RECEITA

COSTELINHA SUÍNA AO MOLHO DE MARACUJÁ

Ingredientes

- 360 gramas de polpa de maracujá
- 360 gramas de caldo de frango
- 100 mililitros de vinho branco seco
- 1/3 de xícara de chá açúcar
- 1,3 quilo de costelinha suína
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 300 gramas de cebola pequena descascada



Modo de Preparo

Em um recipiente, coloque a polpa do maracujá, o caldo de frango, o vinho e o açúcar. Tempere a carne com sal e pimenta-do-reino e coloque-a no recipiente com a marinada de maracujá por 30 minutos. Despeje tudo em uma assadeira com as cebolas pequenas. Feche bem com 2 folhas de papel alumínio. Asse em forno preaquecido a 180 °C por 45 minutos.

Após esse tempo, retire quase toda a marinada e reserve em um bowl. Aumente o forno para 200°C e retorne a assadeira ao forno para dourar a carne.

Passados 30 minutos, vire as costelinhas para dourar do outro lado e deixe mais 15 minutos. Retire do forno, coloque as costelinhas no prato de servir.

Leve a assadeira ao fogão e cozinhe em fogo baixo. Adicione o caldo reservado (que foi retirado da assadeira depois de assada a carne) na assadeira e deglaceie o fundo. Quando ferver, desligue o fogo e coe o molho em cima das costelinhas. Sirva e bom apetite.

Fonte: www.receiteria.com.br

FAZENDA BRASIL

Clique para assistir esse depoimento emocionante da sócia proprietária da Fazenda Brasil, Sandra Brunelli



PALESTRA

PALESTRA
RAIO X
DA SUINOCULTURA

PALESTRANTE
VALDOMIRO FERREIRA JÚNIOR
Presidente da APCS e CSP

DIA
08 DE JULHO

HORÁRIO
14H

LOCAL
AGROPECUÁRIA PONTE ALTA
ITARARÉ/SP

REALIZAÇÃO
apcs
ASSOCIAÇÃO PAULISTA DE CRIADORES DE SUÍNOS

LOCAL
AGROPECUÁRIA PONTE ALTA

Fonte: www.receiteria.com.br

EMPRESAS ASSOCIADAS

