

INFORMATIVO SUÍNO PAULISTA



COSTELINHA SUÍNA AO VINHO



INGREDIENTES

- 1,5 kg de costelinha suína
- 1 cebola grande picada
- 5 dentes de alho amassados
- 1 taça de vinho tinto seco
- 2 colheres de sopa de molho shoyu
- Suco de 1 limão
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 ramo de alecrim
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- 1 xícara de água quente

MODO DE PREPARO

Temperar a costelinha

Em uma tigela, coloque a costelinha e tempere com alho, sal, pimenta, limão, shoyu e metade do vinho. Deixe marinando por pelo menos 1 hora (se puder, deixe de um dia para o outro na geladeira).

Selar a carne

Em uma panela grande ou panela de pressão, aqueça o azeite e a manteiga, depois doure bem a costelinha dos dois lados. Isso ajuda a deixar a carne mais saborosa e suculenta.

Fazer o molho

Adicione cebola, alecrim, restante do vinho. Mexa bem e deixe o álcool evaporar por cerca de 3 minutos. Depois coloque a água quente.

Cozinhar

Na panela comum: cozinhe em fogo baixo por cerca de 1h30.

Na pressão: cozinhe por aproximadamente 35 minutos após pegar pressão.

A carne deve ficar macia e soltando do osso.

Fonte: www.receitas.globo.com

REPERCUTE

Hoje é dia de TBT desse treinamento especial com o Grupo Pão de Açúcar.

Uma parceria entre Pão de Açúcar e Fabene, levando conhecimento para que os profissionais transmitam o melhor da carne suína – com informação, técnica e qualidade.

Um encontro marcado por muitos feedbacks positivos e que reforça o compromisso com a excelência em cada detalhe.



AGENDA

18 de maio

Comissão de Licitação TP 390 - Premix

20 de maio

Alimentação de Macros

22 de maio

Visita na empresa Salus

EMPRESAS ASSOCIADAS

