Série Simplicidade

na Cozinha

Chef Taico

Carne Suína



Índice

Página	Receita
03	Bisteca de Porco ao Molho de Mostarda e Laranja
04	Bisteca de Porco com Molho Cremoso
05	Bisteca de Porco
06	Bistequinha de Porco com Farofa de Ovos
07	Carne de Porco com Milho Verde
08	Como fazer Torresmo
09	Costeletas de Porco ao Vinho
10	Costelinha Barbecue de Frigideira
11	Costelinha de Porco
12	Costelinha de Porco à Moda Chinesa
13	Costelinha de Porco ao Forno
14	Costelinha de Porco com Batatas
15	Costelinha de Porco com Gengibre, Limão e Mostarda
16	Costelinha de Porco Frita
17	Espetinho de Lombo de Porco
18	Guisado de Pernil de Porco com Abóbora
19	Lombinho de Porco à Moda Chinesa
20	Lombo de Panela
21	Lombo de Porco Agridoce
22	Lombo de Porco com Castanha de Caju
23	Lombo de Porco com Mel e Mostarda
24	Lombo de Porco com Molho de Laranja
25	Lombo de Porco Recheado
26	Panceta de Porco
27	Pernil Assado
28	Pernil de Porco à Moda Thai
29	Pernil de Porco Agridoce
30	Porco no Tacho
31	Sanduíche de Pernil
32	Tender com Coca-Cola
33	Cursos do Chef Taico

escoladocheftaico.com
blogdocheftaico.com
youtube.com/cheftaico
facebook.com/cheftaico

Cozinhando com o Chef Taico



Bisteca de Porco ao Molho de Mostarda e Laranja

Tempo de preparo: 20 min I Serve 05 pessoas

Ingredientes:

10 bistecas de porco
04 colheres de sopa de mostarda
02 dentes de alho picados
Folhas de alecrim
Suco de 04 laranjas
01 colher de sopa de manteiga
01 colher de sopa de óleo de milho
Sal *e* pimenta

Modo de Preparo:

Tempere as bistecas com sal *e* pimenta.
Em uma frigideira, coloque o óleo, a manteiga *e* o alecrim. Aguarde aquecer.
Frite as bistecas dourando os dois lados, retire e mantenha aquecidas.
Na mesma frigideira refogue rapidamente o alho, adicione o suco *e* a mostarda, reduza a metade. Acerte o sal *e* a pimenta, sirva sobre as bistecas.



Clique aqui para assistir o vídeo da receita:



Bisteca de Porco com Molho Cremoso

Tempo de preparo: 20 min | Serve 03 pessoas

Ingredientes:

02 colher de chá de azeite
02 colheres de sopa de maionese
01 colher de sopa de suco de limão
06 bistecas de porco
01 cebola fatiada bem fininha
01 dente de alho batidinho
Salsinha picadinha
Suco de uma laranja
Sal e pimenta

Modo de preparo:

Tempere as bistecas esfregando bem com o sal, pimenta e metade do azeite.
Em uma frigideira quente, doure as bistecas.
Reserve aquecida.
Adicione o restante do azeite na panela e doure a cebola e o alho.
Deglace com o suco de laranja e mexa bem.
Adicione a maionese e misture bem.
Junte a salsinha, misture e sirva sobre as bistecas.



Clique aqui para assistir o vídeo da receita:



Bisteca de porco

Tempo de preparo: 20min | Serve 02 pessoas

Ingredientes:

02 bistecas do lombo de 250 g
01 folha de louro
03 cravos
01 pau de canela
200 ml de vinho branco seco
01 colher de café de páprica doce
01 colher de sopa de óleo
Sal

Modo de Preparo:

Ferva 500 ml de água *e* adicione o vinho, louro, cravo *e* a canela com uma pitada de sal.
Escalde as bistecas por dois minutos.
Retire as bistecas *e* reserve o caldo.
Tempere as bistecas com sal, a páprica e o óleo. Leve a uma frigideira e doure por 2 a 3 minutos de cada lado.
Retire e deglace (solte o fundo) da panela com um pouco do caldo e reduza um pouco.
Sirva as bistecas com o molho.



Clique aqui para assistir o vídeo da receita:



Bistequinha de Porco com Farofa de Ovos

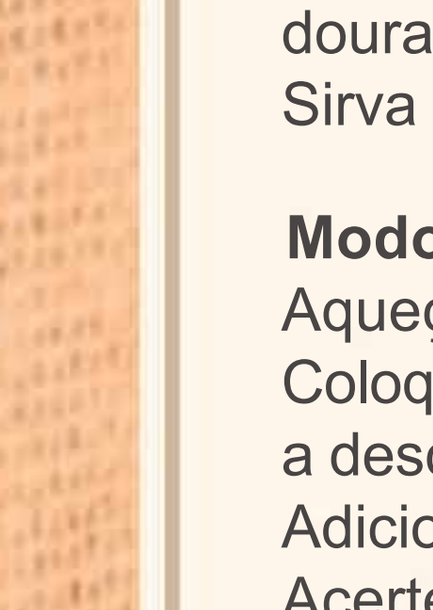
Tempo de preparo: 30 min I Serve 3 pessoas

Bisteca - Ingredientes:
06 bistequinhas de porco da copa
½ cebola picada
Folhas de alecrim
01 colher de sopa de banha
02 dentes de alho
Limão, sal e pimenta

Farofa de ovos - Ingredientes:
06 ovos levemente batidos
02 colheres de sopa de banha de porco
Salsinha e cebolinha picada
02 xícaras de farinha de mandioca flocada
02 cebolas fatiadas finas em meia lua.
Sal e pimenta.

Modo de preparo da Bistequinha:
Amasse bem a cebola, alho, alecrim, sal e pimenta até obter uma pasta grossa. Junte o suco de um limão e mexa bem.
Esfregue o tempero nas bistecas e deixe marinando.
Enquanto isto faça a farofa.
Na panela quente coloque a banha e em seguida a bisteca. Assim que dourar vire e doure novamente.
Sirva com a farofa.

Modo de preparo - Farofa de ovos:
Aqueça a banha e refogue a cebola até dourar levemente.
Coloque os ovos, tempere com sal e pimenta e mexa devagar até começar a descolar da cebola.
Adicione a farinha e mexa bem sem deixar tostar.
Acerte o tempero e adicione a salsinha, desligue e misture.
Sirva com as bistequinhas.



Clique aqui para assistir o vídeo da receita:



Carne de Porco com Milho Verde

Tempo de preparo: 02:30h | Serve 06 pessoas

Ingredientes:

02 kg de carne de porco com osso em cubos de 3 cm. (espinhaço, costela, pescoço, etc.)
06 espigas de milho verde cortados em rodelas de 3 cm
300 g de bacon picado
02 cebolas picadas
02 dentes de alho picados
02 folhas de louro
Suco de 1 limão
04 colheres de banha de porco
Alecrim, salsinha e cebolinha

Modo de preparo:

Marine o porco com limão, sal, pimenta e alecrim por 2 horas. Em uma panela derreta a banha e frite o bacon. Doure as rodelas de milho, bem douradas.
Adicione os pedaços de carne de porco e refogue até dourar bem. Coloque água até cobrir, adicione as folhas de louro e cozinhe em fogo baixo até que esteja macio e encorpado. Se necessário adicione mais água.
Coloque o cheiro verde e sirva em seguida.



Clique aqui
para assistir o
vídeo da receita:



Torresmo

Tempo de preparo: +/- 02h | Serve 10 pessoas

Ingredientes:
02 kg de toucinho em tiras de 1,0/4,0 cm
500g de banha de porco ou óleo
Sal

Modo de preparo:
Em uma panela coloque a gordura e o toucinho. Com o fogo bem baixo cozinhe o toucinho até ficar macio. Retire e escorra.
Aqueça bem a gordura e vá fritando o toucinho cozido aos poucos.
Ele vai pururucar rapidamente.
Retire, escorra em uma peneira e salgue antes de servir.



Clique aqui para assistir o vídeo da receita:



Costeletas de Porco ao Vinho

Tempo de preparo: 50 min | Serve 04 pessoas

Ingredientes:

04 costeletas de 250 g
02 fatias de beterraba picadinha
01 talo de salsão picado
01 cebola picada
01 folha de louro
04 cravos da índia
01 colher de sopa de manteiga
03 colheres de sopa de óleo de canola
300 ml de vinho tinto seco
Sal e pimenta

Modo de Preparo:

Tempere as costeletas com sal e pimenta, passe pela farinha e reserve.
Em uma panela que vá ao forno, coloque o óleo e doure as costele-tas, retire e reserve.
Na mesma panela, adicione a cebola, salsão, beterraba, louro e cravos, refogue bem.
Adicione o vinho e aguarde ferver. Volte as costeletas e cubra com água se necessário e leve ao forno quente por trinta minutos. Retire as costeletas e acrescente a manteiga no molho e mexa bem.
Sirva as costeletas com o molho.



Clique aqui para assistir o vídeo da receita:



Costelinha Barbecue na frigideira

Tempo de preparo: 40 min | Serve 02 pessoas

Ingredientes:

300 g de costelinha de porco em ripas
01 colher de sopa de açúcar mascavo
01 colher de café de páprica picante
03 colheres de sopa de molho inglês
03 colheres de sopa de catchup picante
02 colheres de sopa de óleo de milho
03 colheres de sopa de vinagre
Sal *e* pimenta

Modo de Preparo:

Tempere as costelinhas com sal *e* pimenta.
Em uma frigideira, aqueça o óleo *e* doure as costelinhas refogando lentamente.
Assim que estiverem douradas *e* macias, adicione o catchup, o vinagre, o açúcar, a páprica *e* o molho inglês. Mexa bem *e* aguarde encorpar até o ponto de pegar na panela.
Retire *e* sirva a costelinha com o molho.



Clique aqui
para assistir o
vídeo da receita:



Costelinha de Porco

Tempo de preparo: 03h I Serve 06 pessoas

Ingredientes:

01 costelinha de porco sem o vazio e a ponta de peito
01 ramo de alecrim
Suco de 01 limão
02 dentes de alho
02 colheres de sopa de banha
03 cebolas fatiadas

Modo de preparo:

Tempere a costelinha com o limão, faça um corte raso entre as costelas e reserve.
Soque o alecrim e o alho com uma colher de sobremesa de sal em um socador.
Junte duas colheres de banha de porco e mexa bem.
Esfregue o tempero na costelinha, bem esfregado.
Esfregue um pouco de banha na assadeira, coloque a cebola e sobre ela a costelinha.
Leve ao forno aquecido e asse até que a cebola esteja bem dourada. Retire a cebola e volte a costelinha até estar bem assada e dourada.
Sirva com virado de feijão feito com as cebolas.



Clique aqui
para assistir o
vídeo da receita:



Costelinha de Porco a Moda Chinesa

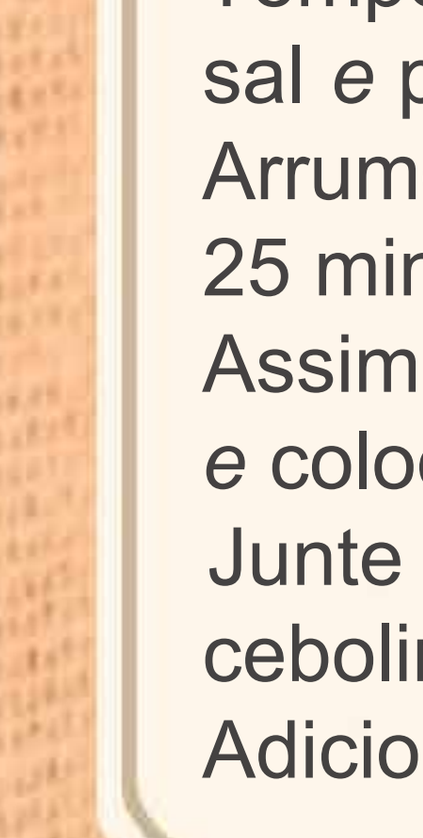
Tempo de preparo: 40min | Serve 04 pessoas

Ingredientes:

01 kg de costelinha de porco em pedaços pequenos
02 colheres de sopa de gengibre picadinho
02 colheres de sopa de alho picadinho
01 xícara da parte mais branca da cebolinha picada
02 colheres de sopa de mel
02 colheres de sopa de shoyu
01 colher de chá de óleo de gergelim
02 colheres de sopa de óleo de soja

Modo de Preparo:

Tempere a costelinha com mel, 2 colheres de shoyu, sal *e* pimenta, mexa bem.
Arrume em uma assadeira *e* leve ao forno quente por 25 minutos.
Assim que retirar do forno, aqueça uma frigideira *e* coloque o óleo de soja *e* o de gergelim.
Junte as costelinhas, o gengibre, o alho *e a* cebolinha, frite por dois minutos.
Adicione o shoyu restante misture *e* sirva em seguida.



Clique aqui
para assistir o
vídeo da receita:



Costelinha de Porco ao Forno

Tempo de preparo: 02:30h | Serve 04 pessoas

Ingredientes:

01 pedaço de costelinha de porco com o couro
02 cebolas fatiadas grossa
10 dentes de alho com casca
Sal, pimenta e limão
Banha de porco suficiente para cobrir a costelinha sem cobrir o couro

Modo de Preparo:

Tempere a costelinha e deixe marinar por 15 minutos. Aqueça a banha.
Em um refratário, arrume a costelinha com a cebola e o alho.
Derrame a gordura aquecida sem cobrir o couro.
Leve ao forno baixo e deixe cozinhar lentamente até a carne estar tenra e macia.
Ao final aqueça o forno ao máximo para pururucar o couro.



Clique aqui para assistir o vídeo da receita:



Costelinha de Porco com Batatas

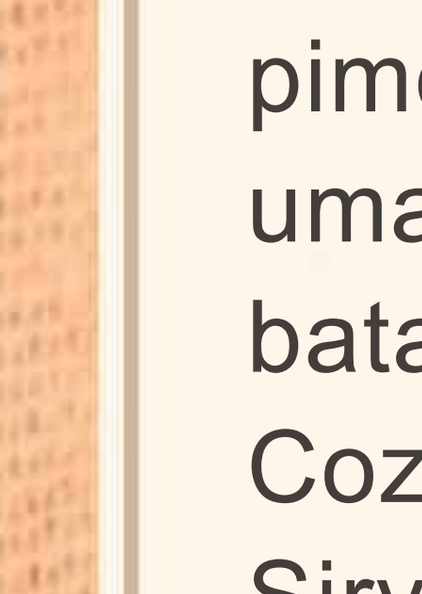
Tempo de preparo: 01:30h | Serve 04 pessoas

Ingredientes:

01 kg de banha de porco derretida
01 pedaço de 02 kg de costelinha de porco
04 batatas descascadas
Limão, sal e pimenta

Modo de preparo:

Tempere a costelinha com limão, sal e pimenta. Coloque a gordura de porco em uma panela. Arrume a costelinha e as batatas na gordura.
Cozinhe sem ferver por 1:30 hora.
Sirva em seguida.



Clique aqui para assistir o vídeo da receita:



Costelinha de Porco com Gengibre, Limão e Mostarda

Tempo de preparo: 30 min I Serve 04 pessoas

Ingredientes:

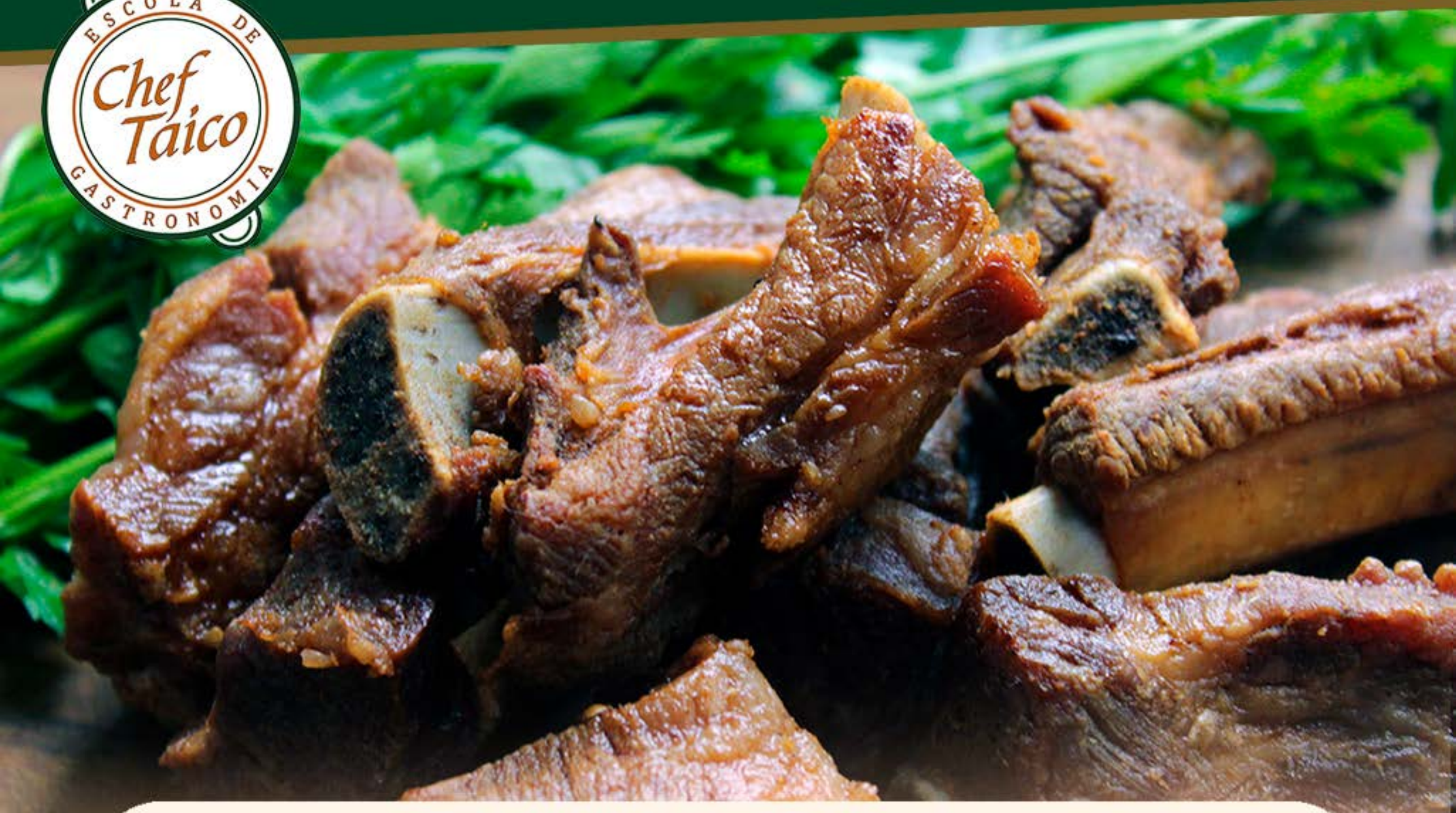
500 g de costelinha de porco em cubos
02 colheres de sopa de mostarda
02 colheres de óleo de girassol
01 limão
01 colher de sopa de gengibre picado
01 colher de sopa de alho picado
01 colher de sopa de salsinha picada
01 colher de sopa de cebolinha picada
Sal e pimenta

Modo de Preparo:

Tempere a costelinha com sal, pimenta, mostarda e o óleo.
Leve para uma frigideira e frite lentamente até dourar.
Adicione o alho e o gengibre e mexa bem.
Junte o limão, a salsinha e a cebolinha, desligue o fogo e sirva em seguida.



Clique aqui para assistir o vídeo da receita:



Costelinha de Porco Frita

Tempo de preparo: 30 min I Serve 04 pessoas

Ingredientes:

250 g Banha de porco ou óleo para a fritura por imersão.
01 kg Costelinha de porco cortada em pedaços médios.
Limão, sal e pimenta.

Modo de Preparo:

Tempere a costelinha com sal, limão e pimenta. Deixe marinar por 15 minutos.
Aqueça a gordura em fogo médio.
Frite a costelinha por 10 minutos em fogo médio.
Aumente o fogo e frite até ficar dourada.



Clique aqui para assistir o vídeo da receita:



Espetinho de Lombo de Porco

Tempo de preparo: 45 min | Serve 02 pessoas

Ingredientes:

200 g de lombo de porco em cubos de 2cm
Suco de 1/2 laranja
03 colheres de sopa de mostarda
01 colher de chá de óleo de milho
sal e pimenta

Modo de Preparo:

Faça uma marinada com a laranja, a mostarda o sal e a pimenta.
Junte a carne do porco e deixe marinar por 30 minutos.
Espete a carne com a gordura toda para o mesmo lado.
Aqueça bem frigideira e adicione o óleo de milho.
Doure primeiro os espetinhos com a gordura virada para baixo, por 6 minutos, vire, e doure por mais 4 minutos.



Clique aqui para assistir o vídeo da receita:



Guisado de Pernil de Porco com Abóbora

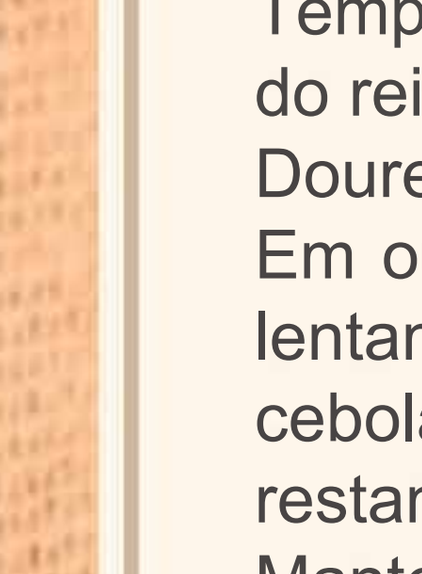
Tempo de preparo: 30min I Serve 05 pessoas

Ingredientes:

01 kg de pernil de porco em cubos grandes
02 abóboras paulista novas com a casca, cortadas em cubos médios
01 cebola cortada em cubos médios
02 dentes de alho fatiados
01 ramo de alecrim
01 limão siciliano, casca e suco
02 colheres de sopa de azeite
02 colheres de sopa de mel
01 colher de sopa de manteiga
01 colher de sopa de pimenta dedo de moça
Cebolinha picada, sSal e pimenta.

Modo de Preparo:

Tempere a carne com o suco de meio limão, sal, pimenta do reino, alecrim e a folha de louro. Deixe marinar por 30 min.
Doure a abóbora e reserve.
Em outra panela, derreta a manteiga e frite a carne dourando lentamente. Assim que estiver quase no ponto, adicione a cebola, o alho e a pimenta, mexa bem, junte o mel e o limão restante, mais as raspas do limão e a abóbora.
Mantenha em fogo baixo por 2 minutos até ficar um molho caramelado. Sirva com a cebolinha salpicada bem fininha.



Clique aqui para assistir o vídeo da receita:



Lombinho de Porco à Moda Chinesa

Tempo de preparo: 15 min I Serve 04 pessoas

Ingredientes:

500 g de lombo de porco em tiras finas
200 g de amido de milho
01 colher de sobremesa de óleo de gergelim
01 maço de cebolinha picada
02 colheres de sopa de gengibre picado
02 colheres de sopa de alho picado
04 colheres de sopa de shoyu
Óleo para fritura, sal *e* pimenta

Modo de Preparo:

Tempere a carne com pouco sal *e* pimenta.
Passe a carne no amido apertando bem.
Frite na gordura quente. Retire ainda clara *e* reserve. Em uma frigideira, coloque 3 colheres do óleo da fritura *e* doure o alho com o gengibre. Junte o shoyu *e* o lombinho, mexa bem, acrescente a cebolinha. Sirva em seguida.



Clique aqui para assistir o vídeo da receita:



Lombo de Panela

Tempo de preparo: 04h I Serve 08 pessoas

Ingredientes:
01 lombo de porco com + ou - 2,5 kg
02 cebolas picadas
04 dentes de alho picados
½ pimenta calabresa picada
02 limões rosa
Suco de 04 laranjas
02 folhas de louro
Salsinha e manjericão
03 colheres de sopa de banha de porco
Cheiro verde, sal e pimenta

Modo de preparo:
Faça uma marinada com o limão, a cebola, a pimenta calabresa, o pimenta do reino, as folhas de louro, a salsinha, o manjericão, o sal e a pimenta.
Esfregue bem no lombo e cubra com água.
Deixe marinar por pelo menos 02 h, mas o ideal são 12 h.
Escorra o lombo e reserve a marinada.
Em uma panela, derreta a banha e doure bem o lombo em todos os lados. Abaixe o fogo e adicione a marinada, com um pouco do suco de laranja. Vá virando o lombo e adicionando mais suco até que esteja cozido mas suculento.
Sirva com o caldo da panela.



Clique aqui
para assistir o
vídeo da receita:



Lombo de Porco Agridoce

Tempo de preparo: 30 min | Serve 02 pessoas

Ingredientes:

02 colheres de sopa de ketchup picante
02 colheres de sopa de óleo de soja
300 g de lombo de porco em tirinhas
01 xícara de abacaxi picadinho
01 xícara de cebolinha cortada em diagonal
01 colher de sopa de amido de milho
01 colher de café de páprica picante
02 colheres de sopa de vinagre
Sal

Modo de preparo:
Tempere o lombinho com o sal, o amido e a páprica.
Aqueça o óleo e doure o abacaxi.
Afaste o abacaxi para o lado e adicione o lombinho.
Aguarde dourar levemente.
Mexa bem o abacaxi com o lombinho, adicione o vinagre e mexa bem.
Junte o ketchup, aguarde aquecer, desligue e adicione a cebolinha.
Sirva em seguida.



Clique aqui para assistir o vídeo da receita:



Lombo de Porco com Castanha de Caju

Tempo de preparo: 30 min I Serve 05 pessoas

Ingredientes:

01 kg de carne de porco em cubos de 2 cm
100 g de castanha de caju picada
20 sementes de coentro
10 pimentas da Jamaica
Suco de 01 limão
03 cebolas cortadas em oito
02 colheres de sopa de manteiga
01 colher de sopa de amido de milho dissolvido em 300 mi de água Sal e azeite

Modo de preparo:

Soque as sementes de coentro com a pimenta da Jamaica e coloque na carne de porco.
Adicione o limão e um pouco de azeite, coloque sal e mexa bem. Em uma panela, coloque a manteiga com um pouco de azeite e leve a carne para dourar em fogo médio.
Junte a castanha e aguarde dourar.
Coloque a cebola, e aguarde murchar um pouco.
Coloque a mistura de água com amido e cozinhe em fogo bem baixo por 10 minutos.
Sirva em seguida.



Clique aqui
para assistir o
vídeo da receita:



Lombo de Porco com Mel e Mostarda

Tempo de preparo: 01:20h | Serve 05 pessoas

Ingredientes:

01 pedaço do lombo do porco de 02 kg da parte mais fina
50 ml de mel
50 ml de mostarda
Suco de meio limão
01 colher de sopa de alecrim picado
01 colher de sopa de óleo
01 colher de chá de amido dissolvido em 50 ml de água
Sal e pimenta do moinho

Modo de Preparo:

Apare o lombo retirando a capa e o excesso de gordura.
Tempere com sal e pimenta e esfregue o óleo.
Aqueça bem uma panela funda e coloque o lombo, selando todos os lados.
Abaixe o fogo e cozinhe devagar, adicionando água aos poucos e virando sempre, até ficar no ponto, cuide para não secar.
Mantendo o lombo na panela, adicione 200 ml de água, a mostarda, o mel e o limão.
Mexa bem e adicione o amido mexendo até engrossar. Acerte o sal e a pimenta se necessário e sirva em seguida.



Clique aqui para assistir o vídeo da receita:



Lombo de Porco com Molho de Laranja

Tempo de preparo: 25min | Serve 04 pessoas

Ingredientes:

01 lombo de 01 kg - pedaço do meio do lombo, sem aparas
04 laranjas
01 cebola roxa pequena picada
01 dente de alho picado
02 ramos de alecrim
02 colheres de sopa de óleo
Sal *e* pimenta

Modo de Preparo:

Tempere o lombo inteiro com sal, pimenta *e* o óleo.
Leve a uma panela com o alecrim para dourar os 4 lados.
Retira *e* corte em 4 tornedos.
Volte os tornedos à panela *e* sele os lados cortados rapida-mente. Retire *e* leve ao forno preaquecido por 10 minutos. Enquanto isto, na mesma panela, coloque o alho *e* a cebola *e* doure, junte o suco das laranjas *e* deixe reduzir a metade. Acerte o sal *e* a pimenta.
Sirva o lombo com o molho.



Clique aqui para assistir o vídeo da receita:



Lombo de Porco Recheado

Tempo de preparo: 01:30h | Serve 06 pessoas

Ingredientes:

01 lombo de 02 kg manteado
600 g de linguiça calabresa sem a pele
200 g de tomate seco
Suco de 1/2 laranja
01 ramo de alecrim
Sal e pimenta

Modo de Preparo:

Tempere o lombo com a laranja, o sal, a pimenta e o alecrim. Abra a linguiça na parte contraria a gordura do lombo. Coloque os tomates sobre a linguiça e enrole o lombo novamente mantendo a gordura para fora.
Amarre com barbante e leve para dourar em uma frigideira.
Assim que dourar, passe para uma assadeira e leve ao forno a 200ºC por 01 hora.



Clique aqui
para assistir o
vídeo da receita:



Panceta de Porco

Tempo de preparo: 01 h I Serve 08 pessoas

Ingredientes:

01 kg de gordura de porco
02 kg de barriga de porco em tiras temperada de véspera com sal e pimenta

Modo de preparo:

Em uma panela coloque os pedaços com o couro para baixo em fogo baixo até que comece a secar o couro.
Retire e reserve.
Derreta a banha e aqueça o fogo.
Frite os pedaços aos poucos até dourar e pururucar o couro.



Clique aqui para assistir o vídeo da receita:



Pernil Assado

Tempo de preparo: 06 horas I Serve 12 pessoas

Ingredientes:

01 pernil suíno sem a pele e acertando o corte para +ou- 4,5 kg
03 cebolas cortadas em cubos grandes
300 ml de vinho branco seco
06 dentes de alho picados
01 abacaxi fatiado
01 xícara de açúcar mascavo
15 cravos
02 paus de canela
02 ramos de alecrim
06 folhas de louro
Sal e pimenta

Modo de preparo:

Coloque o pernil em um saco plástico forte e sem furos.
Adicione o açúcar, louro, sal, pimenta, cravo, canela, alecrim, vinho, e misture bem.
Junte as fatias de abacaxi e feche o saco apertando bem.
Deixe marinar por pelo menos 03 horas, sendo ideal de um dia para o outro.
Arrume em uma assadeira a marinada menos o abacaxi e coloque o pernil.
Esfregue sobre o pernil um pouco de açúcar mascavo
Leve ao forno aquecido em torno de uma hora e meia, adicione o abacaxi e continue assando por mais uma hora e meia, ou até o pernil estar bem assado.



Clique aqui para assistir o vídeo da receita:



Pernil de Porco à moda Thai

Tempo de preparo: 20 min | Serve 04 pessoas

Ingredientes:

500 g de pernil de porco em cubos
02 colheres de sopa de alho picado
02 colheres de sopa de gengibre picado
300 g de vagem picada em pedaços
Folhas de um maço e salsinha ou coentro
04 colheres de sopa de óleo de soja
02 colheres de sopa do Molho Nam Prik Pao
06 colheres de sopa do Molho Nam Pla
02 cebolas picadas

Modo de Preparo:

Em uma panela tipo wok, aqueça a gordura e adicione o pernil de porco.
Refogue até dourar.
Junte o gengibre, a cebola, o alho e as vagens, refogue por 3 minutos, mexendo sempre.
Adicione o nam pla e o nam prik pao e mexa bem.
Cozinhe até a vagem ficar crocante.
Junte as folhas verdes e sirva.



Clique aqui para assistir o vídeo da receita:



Pernil de Porco Agridoce

Tempo de preparo: 30 min | Serve 04 pessoas

Ingredientes:

04 colheres de sopa de óleo de milho
06 colheres de sopa de catchup picante
01 kg de pernil de porco em cubos de 2 cm
01 colher de sopa de gengibre picado
01 colher de sopa de alho picado
01 colher de chá de pimenta dedo de moça picada
01 colher de sopa de amido de milho
50 ml de vinho tinto seco
01 maço de cebolinha fatiado grosso
Sal e pimenta

Modo de Preparo:

Tempere o porco com sal e pimenta e junte o amido mexendo bem.
Aqueçam o óleo e doure levemente a carne.
Adicione a pimenta, o alho e o gengibre e refogue por 2 minutos.
Coloque o catchup e refogue ate escurecer levemente.
Adicione o vinho mexendo bem para obter um molho bem grosso.
Desligue o fogo, junte a cebolinha e sirva em seguida.



Clique aqui para assistir o vídeo da receita:



Porco no Tacho

Tempo de preparo: +/- 01 :30h I Serve 10 pessoas

Ingredientes:

02 kg de banha de porco
04 kg de pernil em cubos de 3,0 cm
Sal e pimenta

Modo de preparo:

Tempere a carne com sal e pimenta.
Coloque a gordura em um tacho e frite a carne devagar até que fique dourada, porém suculenta.
Sirva com limão.



Clique aqui para assistir o vídeo da receita:



Sanduiche de Pernil

Ingredientes:

01 pernil de aproximadamente 06 kg
10 cebolas fatiadas em meia lua
02 dentes de alho picados
2 ramos de alecrim
Suco de 10 limões
04 folhas de louro
02 pau de canela
20 grãos de pimenta do reino
06 colheres de sopa de sal
02 litros de água

Modo de preparo:

Coloque o pernil em uma travessa funda *e* adicione todos os ingredientes.
Com uma faca fina, fure bem todo o pernil.
Faça uma massagem para que os temperos penetrem nos furos.
Deixe marinar por pelo menos 6 horas.
Arrume em uma assadeira funda.
Leve ao fogo até ferver, desligue o fogo, cubra com papel alumínio *e* leve ao forno alto por três horas.
Retire do forno *e* leve a assadeira para o fogão. Mantenha em fogo muito baixo.
Vá fatiando o pernil, passando pelo molho *e* recheando os pães com o pernil *e* o molho de cebolas da assadeira.



Clique aqui para assistir o vídeo da receita:



Tender com Coca-cola

Tempo de preparo: 13h | Serve 06 pessoas

Ingredientes:

01 tender de aproximadamente 1,5 kg
01 litro de coca cola
01 lata de pêssegos em calda
Cravos da índia
15 cerejas

Modo de preparo:

Risque a capa do tender com a ponta de uma faca fazendo um xadrez.
Espete um cravo em cada ângulo formado pelo xadrez.
Coloque em uma vasilha funda e cubra com a coca e a calda do pêssego e deixe marinar de véspera.
Leve ao forno médio com metade da marinada por 1 hora.
Apure a calda e tempere com sal e pimenta.
Sirva o tender fatiado com a calda .



Clique aqui para assistir o vídeo da receita:

Curso Básico de Cozinha

Tudo que você precisa saber para aprenda a cozinhar

Clique aqui

Curso 100% online
Você pode assistir as aulas no horário que preferir, 24h por dia.

Todas as suas perguntas são respondidas pelo Chef Taico e sua equipe.

Todo o aluno recebe um livro digital com 100% do conteudo do curso para download.

100% de Satisfação Garantida ou todo o seu dinheiro de volta em até 07 dias.

Todos os cursos fornecem um certificado de conclusão.

Chef Taico



Clique aqui e conheça nossos outros cursos

- CURSO: RISOTO - UM SHOW DE CREMOSIDADE
- CURSO: ARROZ INTEGRAL
- CURSO: PREPARE SEU ARROZ EM 5 MINUTOS
- CURSO: SEGREDOS DO BACALHAU
- CURSO COMPLETO DE ARROZ
- CURSO: RECEITAS PARA O NATAL
- ESPECIAL: BANQUETE DO CHEF TAICO