



Maminha na Cachaça com Rösti

Ingredientes

- 100 grama(s) de toucinho defumado cortado em cubos
- 1 cebola grande cortada em cubos
- 1 dente de alho bem picado
- 1 pimentão vermelho sem sementes cortado em cubos
- 2 tomates sem sementes e sem pele, cortado em cubos
- 800 grama(s) maminha bem limpa cortada em cubos de uns 2 cm
- 1 folha de louro
- 2 colher(es) de sopa de molho inglês
- 1/4 xícara(s) de chá de cachaça
- água na quantidade necessária
- 4 ramos de salsinha para decorar
- óleo vegetal a gosto
- sal e pimenta a gosto



Rösti

- 250 grama(s) de mandioca crua sem casca
- 250 grama(s) de mandioquinha crua sem casca
- 250 grama(s) de batata doce-crua sem casca
- 1 cebola pequena cortada em cubos
- 1/4 xícara(s) de chá de salsinha picada
- 75 grama(s) de manteiga
- sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo

Regue o fundo de uma panela grande com um pouco de óleo e doure ligeiramente o toucinho. Junte a cebola, o alho, o pimentão, o tomate e espere murchar.

Acrescente a carne, mexa até que os pedaços mudem de cor de todos os lados, junte água até cobrir o louro, sal e pimenta.

Quando ferver, descarte com uma escumadeira toda a espuma que se formar na superfície. Abaixar o fogo e cozinhe por umas 2 horas e 30 minutos com a panela semi-tampada até que a carne esteja muito macia e se separando em lascas.

Guarde o caldo para usar num risoto ou numa sopa e com um garfo, separe a carne em lascas. Reserve.

Rösti

Com um ralador grosso, rale a mandioca, a mandioquinha e a batata-doce. Coloque numa tigela grande, misture e esprema com as mãos para descartar o caldo que escorrer. Junte a cebola e a salsinha, sal, pimenta, divida em 12 partes e reserve. Numa frigideira grande, aqueça metade da manteiga, coloque 6 montinhos da massa, pressione para achatá-los e ficar com mais ou menos 1 cm de espessura. Deixe dourar por uns 3 minutos de cada lado. Transfira os röstis prontos para um prato e deixe no forno aquecido, mas desligado. Aqueça o restante da manteiga na frigideira e prepare os demais, até terminar.

Montagem

Pouco antes de servir, aqueça um fio de óleo numa frigideira grande, junte a carne e o molho inglês e misture. Deixe aquecer e dourar um pouco, acrescente a cachaça, mexa apenas para umedecer de maneira uniforme, ajuste o sal e a pimenta e retire do fogo.

Em cada prato, coloque três colheres do rösti, uma parte da carne e decore com um ramo de salsinha.

Esperamos vocês na Empório Temperos!!!

www.emporiotemperos.com.br