

SECONDI PIATTI

Bistecca di maiale con Farofa d'água

LUOGO: Sud America / Brasile

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

6 spicchi d'aglio
1 tazza d'aceto
3 foglie di alloro sbriciolate
1/4 di tazza d'olio
3 kg di bistecca di maiale
1/2 tazze d'acqua
sale e " pimenta-do-reino ".

INGREDIENTI PER LA " FAROFA "

1/4 di tazza d ' olio d ' oliva
1 cipolla grande tagliata
4 pomodori
senza seme
tagliati a pezzetini
1/4 di tazza di salsinha tagliate a pezzetti
1/4 di tazza di scalogno verde tagliate
2 tazze di farina di " mandioca "
1 tazza d 'acqua
e sale

PREPARAZIONE

1 Nel frullatore, frulli i quattro primi ingredienti con il sale e il pepe. Condisca le bistecche, mettendole in un recipiente chiuso e lasci al frigo da un giorno al ' altro, o un minimo di un ' ora. In una pentolla grande, metta le bistecche con il condimento, chiuda la pentola e faccia cuocere a fuoco basso fino che si asciughi il sughetto e che siano dorate le bistecche. Rascchi il fondo della pentolla, aggiunga l 'acqua e faccia ancora cuocere fino che la carne sia morbida. Se necessario, aggiunga piu acqua per fare rimanere un po di sughetto. Verifiche i condimenti. Prepari la farofa: in una pentolla, metta l'olio d'oliva e friga la cipolla fino che si ammosci. Aggiunga gli altri ingredienti per ultimo l'acqua. Miscchi bene e sirva con le bistecche calde.