

# RECEITAS

## JUNINAS

Friella



### CALDO DE KENGA COM CARNE SUÍNA

#### INGREDIENTES

500g de Lombo Suíno Friella Temperado desfiado	150g de Bacon em Cubos Friella
500g de Mandioca descascada	5 dentes de alho amassados
250g de Mandioquinha descascada	1 Lata de milho verde em conserva
150g de Cenoura descascada	2 colheres (sopa) de cheiro-verde picado
1 Cebola picada	1 sachê de caldo de legumes
1,5l de Água	

#### MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque a mandioca, a mandioquinha, a cenoura e a cebola em cubos grandes, o sachê de caldo de legumes e sal a gosto. Adicione a água. Tampe e leve ao fogo alto. Quando pegar pressão reduza o fogo e cozinhe por 25 minutos. Após esse tempo, desligue o fogo e deixe a pressão sair naturalmente. Bata tudo no liquidificador. Bata até obter a consistência de um creme homogêneo. Reserve. Em um recipiente desfie o lombo suíno já cozido. Em uma panela em fogo baixo, acrescente o bacon e deixe que frite na própria gordura. Quando estiver dourado, separe metade em um recipiente e na outra metade ainda na panela adicione a cebola picada, o alho e refogue por 2 minutos. Junte o lombo desfiado o milho e refogue por mais 3 minutos. Com o refogado pronto, misture tudo ao creme reservado na panela e aqueça tudo.

#### MONTAGEM DO PRATO

Em um prato fundo, adicione o caldo. Finalize com cheiro-verde picado e se preferir, queijo ralado.



NESSA SÃO JOÃO,  
NOSSOS PRODUTOS  
DAR O QUE FALAR!

BOM  
DEMAISSSS