



INGREDIENTES:

1 k de lombinho de porco
sal grosso a gosto
pimenta do reino moída na hora
tomilho a gosto
1 garrafa de sidra
0,2 k de bacon
2 cebolas
2 dentes de alho
2 bananas caturra grandes
1 limão
0,2 k de ameixas pretas sem caroço
1 caixa de massa phylo
manteiga sem sal – quanto baste

RESERVE OS SEGUINTE PREPAROS:

1. Tempere o lombinho com sal e pimenta do reino moídos e tomilho sem talo. Deixe marinar com 1 copo de sidra.
2. Faça ferver as ameixas em 1 copo de sidra até incharem e reserve.
3. Faça um purê amassando as bananas com um garfo e juntando o suco de limão. Caso fique muito mole, leve ao fogo até obter um creme.

DEPOIS:

1. Refogue o bacon e assim que soltar a gordura, junte a cebola e o alho bem picadinhos.
Deixe dourar.
2. Junte a carne de porco escorrida da marinada e sele em ambas as faces. Junte a marinada, as ameixas, e, aos poucos a sidra, usando primeiro a em que estavam as ameixas, em quantidade necessária ao cozimento da carne, que deve ir suando aos poucos.
Desfie a carne em pedaços não muito pequenos.

3. Abra as folhas de massa duas a duas, pincelando manteiga derretida por fora e entre elas.

Dentro de cada par de folhas, coloque uma colher grande da carne com ameixas e uma do purê de banana.

Dobre e enrole formando triângulos pouco maiores que uma esfiha.

Pincele manteiga por fora.

Asse em forno pré-aquecido a 180°C.

4. Sirva quentes decorados com uma calda preparada com uma redução do restante da sidra levemente adoçada.

ALC COMUNICAÇÃO E MARKETING

RUA ESTÁCIO DE SÁ 10/24 30430-010 GUTIERREZ BELO HORIZONTE / MG TEL 31 3337 25 33
falecom@programavivercomestilo.com.br www.programavivercomestilo.com.br