



Na hora de [receber visitas em casa](#) para um jantar ou almoço, sempre vem aquela dúvida: o que servir? Nestes casos é bom pensar em uma opção de entrada, um prato principal e uma sobremesa. Assim como existem as refeições temáticas (mexicana, japonesa, italiana, entre outras), nós pensamos em algo inovador para quem gosta de se desafiar na cozinha: um menu completo de pratos com carne suína, da entrada à sobremesa! Confira:



ENTRADA

Como as entradas costumam ser petiscos e comidinhas leves, uma ótima opção de entrada com carne suína é servir [salame italiano em finas fatias](#) e [presunto](#). Você pode complementar com azeitonas e diferentes tipos de queijos para montar uma tábua de frios, por exemplo. Tempere com um pouco de limão. Fica uma delícia!



PRATO PRINCIPAL

Para a escolha do prato principal, existem [muitas receitas com carne suína](#). Nossa dica é [escolher o corte suíno](#) que você ou seus convidados mais gostam para servir nesta ocasião especial. Entretanto, aqui vai uma ideia de receita deliciosa:

Picadinho suíno ao molho gorgonzola

Ingredientes: suco de 1 limão, 400g de [mignon suíno Alegra](#), 1 dente de alho picado, pimenta-do-reino a gosto, orégano, sal a gosto, pimenta calabresa, 100g de queijo gorgonzola esfarelado, 1 caixinha de creme de leite, noz moscada a gosto.

Modo de preparo: Corte o mignon suíno em cubos e tempere bem utilizando todos os ingredientes. Deixe marinando por 2 horas. Depois, coloque em uma frigideira e frite até que fique levemente dourado. Reserve. Agora vamos fazer o molho: coloque o creme de leite e aos poucos o queijo gorgonzola esfarelado até que ele derreta. Adicione noz moscada a gosto. Por fim, misture o molho aos pedaços de mignon e sirva a seguir.



SOBREMESA

Sobremesa com carne suína? Sim, é possível e delicioso. Confira essa receita de brownie com bacon:



Ingredientes: 100g de [bacon Alegria](#), 3 ovos, ½ xícara (chá) + 2 colheres (sopa) de açúcar (100g), ½ tablete de manteiga (100g), 450g de chocolate meio amargo derretido, 1 xícara (chá) de farinha de trigo (120g).

Modo de preparo: Coloque o bacon em uma frigideira fria e leve ao fogo baixo até ficar levemente dourado, mexendo de vez em quando. Reserve aproximadamente 2 colheres (sopa) de bacon em um prato forrado com papel toalha, para finalização, e deixe o restante na frigideira. Na batedeira, bata os ovos com o açúcar em velocidade máxima até obter um creme claro. Acrescente a manteiga derretida em fio, reduza a velocidade para a mínima e despeje o chocolate derretido aos poucos. Desligue a batedeira e acrescente a farinha peneirada, misturando com uma espátula até obter uma massa homogênea. Coloque os pedacinhos de bacon que ficaram na frigideira e misture bem. Despeje a massa em uma assadeira (30cm x 20cm x 5cm) untada e forrada com papel-manteiga. Salpique o bacon reservado para finalização e asse em forno pré aquecido (170°C) por 35 minutos. Deixe esfriar, corte em quadrados e sirva.

Dica: Faça uma calda de chocolate para valorizar ainda mais o prato. Fica uma delícia, pois o chocolate contrasta com o sabor salgado do bacon!

Gostou? [Aqui você pode ver outras receitas com carne suína](#), e [aqui você pode conhecer mais sobre nós!](#)

FONTES: [Mais Carne Suína](#), [Receiteria](#)

Siga-nos nas redes sociais e fique por dentro de todas as novidades Alegria!

