

ESTUFADO DE PORCO AGRIDOCE COM MASSA CHINESA



CONFEÇÃO

1. Descasque as chalotas. Na taça do robot com a lâmina picadora, pique as chalotas na velocidade 11 durante 10 s. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Raspe as paredes da taça com uma espátula e junte o azeite e os cominhos. Selecione o programa de cozedura lenta P1 durante 5 min. sem a tampa reguladora de vapor.

2. Descasque as cenouras e o alho e corte tudo às rodelas. Numa saladeira, coloque os pedaços de carne de porco com a farinha, o caldo de carne, a pimenta, as cenouras, o alho, o gengibre e o pau de citronela cortado em 3. Misture com a ajuda de uma espátula. Verta a preparação na taça do robot, adicione o molho agridoce, 25 g de molho de soja, o mel, 600 g de água e os cogumelos shitakes. Coza na velocidade 1 a 120°C durante 1 h.

3. Entretanto, coloque a massa chinesa numa saladeira coberta com água morna. Descasque a cebola e corte-a em pequenos cubos. Passe os rebentos de soja por água. Corte o pimento em cubos.

4. Deite os ingredientes na panela de vapor, com a cebola roxa, o pimento verde, as ervilhas e os rebentos de soja.

5. Quando a cozedura do estufado de carne de porco estiver a terminar, retire a tampa reguladora de vapor e coloque a panela de vapor, e prolongue a cozedura na velocidade 1 a 120°C durante 12 min.

6. Escorra a massa e deite-a na panela de vapor após os 12 min de cozedura. Misture com os legumes e regue com os 25 g de molho de soja restantes. Volte a cozer na velocidade 1 a 120°C durante 8 min. Misture a massa com uma espátula e prolongue a cozedura na velocidade 1 a 120°C durante 7 min.

7. Sirva a massa em pratos fundos acompanhada com o estufado de porco.

INGREDIENTES

- 1 KG LOMBO DE PORCO EM CUBOS
- 2 CHALOTAS
- 25 G AZEITE
- 1 PITADA DE COMINHOS
- 2 CENOURAS
- 200 G COGUMELOS SHITAKE CORTADOS
- 15 G FARINHA
- 10 G CALDO DE CARNE
- 3 DENTES DE ALHO
- 35 G GENGIBRE FRESCO CORTADO ÀS RODELAS
- 1 PAU DE CITRONELA
- 75 G MOLHO AGRIDOCE
- 50 G MOLHO DE SOJA
- 50 G MEL
- SAL
- PIMENTA
- 250 G MASSA CHINESA
- 1 CEBOLA ROXA
- 80 G REBENTOS DE SOJA FRESCOS
- MEIO PIMENTO VERDE
- 60 G ERVILHAS