

PORCHETTA RECHEADA DE FRANGO COM FAROFA YOKI

INGREDIENTES

1 barriga de porco (panceta) de mais ou menos 2,5 kg

1 frango inteiro com pele e desossado

1/2 maço de salsinha

1/2 maço de cebolinha

1 talo de alho poró

uvas passas brancas ou pretas a gosto

6 dentes de alho

1/2 unidade de pimentão amarelo

1/2 unidade de pimentão vermelho

farinha de mandioca torrada Yoki

1/2 pacote de farofa de milho Yoki

1 pedaço de bacon (200 g)

1 cebola

250 g de manteiga sem sal

sal

pimenta-do-reino

1 tomate

nozes a gosto

Marinada para carnes 6 litros de água

300 g de sal

180 g de açúcar refinado

10 g de curry

2 g de pimenta-do-reino

5 g de páprica doce ou picante

5 g de açafrão

2 g de pimenta calabresa

10 g de alho

MODO DE PREPARO

Adicione 6 litros de água em uma panela

Afervente a mistura em fogo baixo e deixar esfriar (levar ao refrigerador), este passo é para homogeneizar a mistura e deixar o sabor mais uniforme

Adicione o frango e barriga suína, leve à geladeira

Após este tempo, retire da marinada e deixar escorrer

Em uma panela de ferro ou antiaderente, em fogo baixo, adicionar 25 g de manteiga e deixe derreter

Adicione à manteiga até derreter bastante e começar a dourar

Adicione o alho picadinho (brunoise), até dourar, neste processo deve

Adicione a carne do bacon cortada em cubos (macedone) e refogue até comecem a dourar

Abaixe mais o fogo e adicione a farinha de mandioca Yoki, a farofa de milho temperada Yoki, as nozes bem quebradinhas, as uvas passas e incorpore aos demais ingredientes

Abra com a colher um buraco ao centro da panela e adicionar toda a manteiga restante, deixar derreter, sem deixar queimar no fundo e incorpore à farofa, é importante que esteja úmida ou bem amanteigada, tendo em vista que ainda passara por processo de cocção no forno e irá secar um pouco (caso necessário adicionar mais um pouco de manteiga)

Em uma superfície, abrir a barriga suína com a pele para baixo (sobre a superfície), (caso a barriga tenha muita carne, com o auxílio de uma faca, corte como no preparo de lombo falso, deixando uma aba de carne para enrolar, mas o ideal é que a barriga seja bem fina e com uma capa de gordura integral sobre toda a peça)

Adicione a farofa sobre a carne de frango, e espalhe bem, no formato das carnes, deixando um dedo e meio das bordas

Amarre bem com um barbante

Deixe 2 horas e 30 minutos coberta com papel laminado para cozinhar bem as carnes, após este período, pincele um pouco de manteiga sobre a pele da barriga e deixe o restante do tempo (observação

Após assar, pururuque a pele como achar melhor

Corte em fatias e sirva

Sugestão

Receita enviada por Marcos Bruno de Carvalho Bertolin

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2340-porchetta-recheada-de-frango-com-farofa-yoki.html>