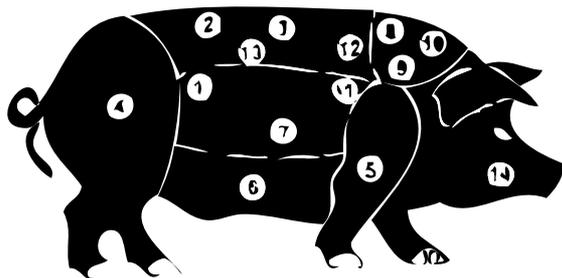


Secretos de Porco Preto com Batatinhas Assadas

Ingredientes para 434 pessoas ou mais:

1kg de secretos de porco preto
1kg de batatinhas novas pequeninas
1 cabeça de alhos
4 cebolas descascadas, se conseguir
1 pimentinha
4 veraneios vascaína
bastante vinho branco à olhometro
soro pentatotal
pouco azeite à olhometro
1 coroa de louro
434 tornilhos

dificuldade: altíssima
preparação: 21 anos
valor calórico: altíssimo
custo: 434, podendo aumentar



Preparação:

Deixe-os na geladeira por vários dias sem água ou comida. Bata a carne com cassetetes até ficar macia. Corte os secretos em quadradinhos disformes, coloque-os na assadeira e esqueça-os. Temere de véspera com bastante alho picado, a coroa de louro e sal. Pegue o vinho branco e beba o morto.

Antes de pôr no buraco quente e assar, regue com um bocadinho de vinho branco para o santo e um fiozinho de azeite no pescoço (a carne em si tem muita gordura e vai derretendo ao longo da assadura). Aperte com tornilho e coloque-os na Pimentinha a +/- 180º para ir assando lentamente.

Ao mesmo tempo coloque também as batatinhas (numa outra assadeira), bem afogadinhas sem a casca e temperadas com o resto do alho picado, sal, um copinho de vinho branco e outro de água fervendo.

Foi tudo a assar ao mesmo tempo e de vez em quando vá virando tanto o corpo como as batatinhas.

Por fim junte tudo na mesma vala e sirva a mesa acompanhado de uma salada de comigo-ninguém-pode.





O porco preto é uma raça doméstica nativa, cuja origem pode ser rastreada até os tempos antigos, encontrado sempre agrupado em rebanhos. Secreto é a parte que se esconde no interior, conhecido como manta, esconde-se entre a primeira e segunda camada.



O grupo INDIGESTÃO, é uma raça doméstica nativa, cuja origem remonta aos idos de 2012. Sempre encontrada agrupados, atropela tecnologia, gastronomia e artes visuais produzindo trabalhos que discutem essas interseções como modo de expressão do caos cotidiano.



facebook.com/indigestao
cargocollective.com/indigestao