



PERNIL COM ABACAXI



Imagem: Reprodução/WEB

INGREDIENTES

- 1 pernil de 4 kg
- 1 abacaxi
- 2 cebolas picadas
- 10 dentes de alho
- 5 folhas de louro
- ¼ xícara (chá) de óleo
- 2 colheres (chá) de pimenta-do-reino
- 3 colheres (sopa) de sal
- Suco de 1 limão
- Raspas de 1 limão

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador 1 xícara de abacaxi em cubos, cebolas, alho, louro, óleo, pimenta-do-reino, sal, raspas e suco de limão até virar um purê. Tempere a carne com a marinada e reserve na geladeira por toda a noite. Retire a carne da geladeira e deixar chegar à temperatura ambiente. Cubra a carne com papel-alumínio e asse por 3 horas a 180 °C (forno médio). Retire o papel-alumínio, coloque fatias de abacaxi em volta da carne e asse por 30 minutos até a carne dourar.

Valor calórico: 202 kcal (pedaço médio).

CHARLOTE DE PANETONE

INGREDIENTES PARA A MOUSSE

- 75 g de açúcar
- 170 g de creme de leite batido em até virar chantili
- 300 ml de sidra
- 67 g de gemas
- 100 g de açúcar
- 25 g de amido de milho
- 75 g de manteiga
- ½ limão

INGREDIENTES PARA O RECHEIO TRUFADO DE CHOCOLATE MEIO AMARGO

- 500 g de chocolate meio amargo
- 5 caixinhas de creme de leite (200 g)

INGREDIENTES PARA A MONTAGEM

- 2 panetones ou chocotones
- Frutas vermelhas a gosto
- 3 pacotes de biscoito tipo champanhe
- Chantili para a cobertura

MODO DE PREPARO DA MOUSSE

1. Numa panela, despeje metade da sidra com metade da manteiga e amido de milho e leve ao fogo.
2. À parte, misture as gemas junto ao açúcar e bata lentamente.
3. Depois que a mistura de sidra levantar fervura, coloque o líquido sobre as gemas, sempre mexendo.
4. Volte a mistura de gema e sidra fervida para a panela e adicione o restante da manteiga.
5. Mexa até formar um creme bem espesso.
6. Em seguida, despeje o creme numa tigela e cubra com filme plástico.
7. Espere esfriar e reserve.
8. Bata o chantili e misture delicadamente ao creme com ajuda de um batedor de arame.

MODO DE PREPARO DO RECHEIO

1. Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas.
2. Adicione o creme de leite e mexa bem até incorporar todos os ingredientes.
3. Em seguida, leve a trufa à geladeira por cerca de 4 horas ou deixe de um dia para o outro.

MONTAGEM

1. Corte os panetones ou chocotones em várias fatias no sentido horizontal.
2. Em seguida, forre o fundo de uma forma redonda com fatias de panetone ou chocotone e as laterais com biscoito champanhe.
3. Monte a charlotte de panetone ou chocotone colocando alternadamente uma camada de panetone ou chocotone, a mousse de sidra e o recheio trufado.
4. Finalize a charlotte com chantili e frutas vermelhas.
5. Desenforme e decore amarrando uma fita vermelha em volta.

Valor calórico: 143,2 kcal (pedaço médio).

 lucielen.souza@gmail.com