

PATRIMÓNIO EM PROVA

TAROUCA

Chefe Renato Cunha



COFINANCIAMENTO



PROMOTOR



CO-PROMOTORES



Rojão de porco bísaro e milhos

12 pessoas | 03h30

ENQUADRAMENTO:

Sem o propósito de qualquer recriação histórica ou do receituário tradicional local, esta receita é uma interpretação livre que pretende homenagear e valorizar vários pratos identitários da região de Tarouca: os milhos, a marrã e o rojão de porco. Para além da sua confeção, propõe-se a harmonização deste prato com o Espumante Extrême de Pinot Blanc. Produzido no concelho pela Murganheira, este espumante tem um perfil geral elegante, revelando no aroma flores do campo e ervas aromáticas, na boca ligeira untuosidade, uma excelente acidez e uma ligeira doçura, atributos que equilibram quer a gordura do rojão, quer as notas de ligeiro fumado e doçura presentes no prato.

INGREDIENTES:

Para o rojão

3 kg de barriga de porco bísaro com o couro

0,25 l de vinho tinto de Távora Varosa

0,50 l de vinho branco de Távora Varosa

1 cabeça de alho

4 folhas de louro

35 g de sal marinho

10 g de pimentão fumado

10 g de pimentão picante

Para o caldo

(Pode ser substituído por caldo de cozido à portuguesa)

500 g de costela de porco salgada ou fumada

500 g de ossos da suã

½ cabeça de porco fumada

½ galinha velha

2 cebolas

1 cabeça de alho

3 folhas de louro

Para os milhos

1 kg de milho amarelo moído (granulometria: gritz)

1 kg de cebola

1 moira

200 g de toucinho de porco fumado

150 ml de azeite virgem extra

2 un de tomate grande (bem maduro e preferencialmente coração-de-boi)

1 un de penca pequena

2 l de caldo

Sal marinho q. b.

1 un de pimenta-malagueta (jindungo)

UTENSÍLIOS:

1 panela de 8 litros

1 panela de 6 litros

1 panela de 4 litros

1 frigideira grande

1 placa de corte

1 faca

1 colher de pau

1 colher de servir

1 colher de sopa para prova

1 tenaz de servir

CONFEÇÃO:

Rojão de porco

Cortar a barriga com o couro em cubos de aproximadamente 6 cm.

Juntar os alhos, esmagados e com a casca, as folhas de louro, o sal, o pimentão fumado e o picante.

Juntar os vinhos e mexer bem até incorporar todos os ingredientes.

Reservar durante 18 a 24 horas.

Numa frigideira, em fogo alto, usar 2 ou 3 peças mais gordas para fritar e destilar alguma gordura.

Escorrer a carne da marinada, sem alhos e louro, e fritar até ficar bem dourada.

Colocar na panela, juntar a marinada e cozinhar em fogo baixo durante 3 horas.

A gordura vai drenando e os rojões ficam prontos quando submersos.

Perto do final, retificar o sal.

Podem ser guardados durante semanas com a banha da confeção.

Antes de servir, regenerar em fogo alto, no tacho ou na frigideira.

Caldo

(Pode ser substituído por caldo de cozido à portuguesa)

Cortar as carnes em pedaços, juntar as cebolas cortadas grosseiramente, a cabeça de alho cortada ao meio e as folhas de louro.

Cobrir com água e deixar cozinhar durante 2 horas.

Coar e reservar o caldo.

Milhos

Em fogo alto, fazer um refogado com a cebola, cortada em meia-lua, o azeite, a moira e o toucinho, cortado em lâminas muito finas, até alourar.

Adicionar o tomate, cortado em cubos grandes, e a pimenta-malagueta, picada bem fino e com as sementes, e deixar refogar durante 15 minutos.

Adicionar 2 litros de caldo, temperar com sal e deixar cozinhar até ferver.

Adicionar a couve, cortada grosseiramente. Cozinhar durante 15 minutos.

Adicionar o milho, mexendo sempre até incorporar. Cozinhar durante 30 minutos.

Retificar os temperos e servir.

FINALIZAÇÃO:

Servir os milhos na base do prato e sobrepor o rojão.