



Picadinho Brasileiro

Caldo de Carne

Grau de Dificuldade: **Médio**

Rendimento: **4 Porções**

Ingredientes

Para o Picadinho:

- 500g de carne bovina (alcatra ou patinho) cortada em cubos pequenos
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- ¼ xícara de ketchup
- ½ xícara de conhaque (para flambar)
- 280ml de Caldo de Carne Battuto's
- ½ xícara de creme de leite fresco
- 1 colher (sopa) de mostarda Dijon
- 6 a 8 unidades de pimenta-biquinho picadas
- 2 colheres (sopa) de azeite
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Coentro picado a gosto

Para a Farofa:

- 1 xícara de farinha de mandioca
- 1 colher (sopa) de manteiga
- ½ colher (chá) de cúrcuma (açafraão-da-terra) para dar cor
- ½ colher (chá) de páprica defumada
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 2 colheres (sopa) de castanha-do-pará picada (opcional)

Para a Banana Caramelizada e Ovo

- 2 bananas maduras cortadas ao meio no sentido do comprimento
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de melado de cana

Para o ovo frito:

- 2 ovos
- 1 colher (sopa) de azeite ou manteiga

Modo de Preparo

Picadinho:

- Em uma frigideira, aqueça um fio de azeite em fogo alto. Sele a carne até dourar bem os dois lados. Retire e reserve.
- Na mesma frigideira, adicione a cebola picada e refogue até ficar levemente dourada. Acrescente o alho picado, mexa por 2 minutos e retorne a carne, flambe a carne com conhaque.
- Adicione o Caldo de Carne Battuto's, o ketchup e a mostarda Dijon. Mexa bem para formar um molho encorpado que envolva a carne.

Farofa:

- Em uma frigideira, aqueça a manteiga em fogo médio. Refogue cebola e o alho até ficarem dourarem. Acrescente a páprica defumada e a farinha de mandioca tipo Biju, mexendo sempre para cozinhar uniformemente.
- Adicione as castanhas-do-pará picadas, a pimenta biquinho, sal, pimenta-do-reino e finalize com coentro picado. Misture bem e reserve.

Banana Caramelizada e ovo:

- Em uma frigideira, derreta a manteiga em fogo baixo. Acrescente a banana cortada e deixe caramelizar. Regue com mel para realçar a cor e o sabor.
- Frite um ovo, regando a gema com a manteiga quente para ajudar no cozimento.

Finalização:

- Monte o prato dispondo o picadinho, a farofa ao lado e a banana caramelizada com o ovo por cima. Sirva quente.