

MANUAL DO PORCO - PARTE 4

Ele vai muito além do feijão preto

Dar 'suculência' à feijoada é só uma das qualidades do pé de porco. Ele é saboroso por si mesmo. E até atraente...



FOTOS: MARCELO BARABANI/AE

Se você é daqueles que titubeiam ao encontrar o pé de porco na feijoada, então preste atenção. Vamos apresentar possibilidades de preparo deste corte que vão transformar suas impressões. A foto ao lado, do zampone com lentilhas do restaurante Aguzzo (R. Simão Álvares, 325, 3083-7363), já dá mostras do potencial de sabor da menos-prezada pata suína.

Sua versatilidade vai do clássico embutido italiano ao prato contemporâneo - lulas recheadas com pata de porco - da Casa Europa (Al. Gabriel Monteiro da Silva, 726, 3081-6688), com influência espanhola. Os chefs garantem: a pata é um elemento essencial para introduzir sabor e textura nas receitas.

Na tradição brasileira, Dona Nelsa Trombino, do restaurante Xapuri, em Belo Horizonte, não abre mão deste item na feijoada. A professora e chef Benê Ricardo dá dicas de preparo: "Não pode ser muito grande e tem que estar bem limpo, sem pêlos. É preciso escaldá-lo, e depois, pré cozê-lo por 20 minutos na pressão. Só então ele deve ir ao caldo do feijão."

AU PIED DE COCHON

Um dos bistrôs mais tradicionais de Paris, além de ter pé de



TRADIÇÃO - Zampone com lentilhas, do Aguzzo (alto); pé de porco grelhado, do Pied de Cochon (acima)

DA PESADA

4 porções 1 hora fácil

Zampone com lentilhas

Ingredientes

1 zampone, 1 kg de lentilha, ½ cebola, 1 dente de alho, 1 talo de salsa, ½ talo de alho-poró, 2 folhas de louro, 1 ramo de tomilho, 1 cálice de vinho branco, azeite, pimenta-do-reino, sal e água

Preparo

Faça um refogado com cebola, alho, alho-poró, tomilho, salsa e louro. Despeje o cálice de vinho, junte a lentilha (pré-lavada) e cubra com água. Cozinhe até que

os grãos fiquem al dente, por cerca de 40 minutos. Em outra panela, cozinhe o zampone, bem amarrado em um pano, por 10 minutos, para retirar o excesso de gordura. Leve-o para a panela das lentilhas para terminar o cozimento. Coloque mais água, se necessário corrija o sal, adicione pimenta e deixe no fogo por cerca de 20 minutos, até o ponto da lentilha. Fatie o zampone e sirva sobre a lentilha em uma travessa.

RECHEIO - CASA EUROPA

10 porções 1 hora médio

Lula recheada com pé de porco e mandioquinha rústica



Ingredientes

Recheio de pata de porco: 5 kg pé de porco; 6 cebolas; 4 cenouras; 2 massas de alho-poró; 4 cabeças

e coe o caldo - reserve um terço para a decoração. Desosse os pés e corte a carne em pequenos cubos. Refogue-a com alho e ce-