

## **PATÊ DE CARNE SUÍNA**

### **Pré-preparo da carne suína**

#### **Ingredientes:**

- 1kg de carne suína em cubos ou iscas (pernil ou paleta);
- 2 cebolas picadas;
- 2 dentes de alho picados;
- 1 cenoura ralada;
- 1 xícara (240ml) de molho de tomate;
- 1 a 2 xícaras (240 ml ou 480ml) de água quente;
- 3 colheres de óleo (45ml);
- Sal a gosto;
- Cheiro verde.

#### **Modo de preparo:**

1. Em uma panela de pressão, aqueça o óleo, refogue as cebolas e o alho. Coloque a carne suína e refogue muito bem, até dourar.
2. Adicione o sal, a cenoura ralada, o molho de tomate e a água quente até cobrir.
3. Tampe a panela e cozinhe por, aproximadamente, 30 a 40 minutos, após iniciar a pressão.
4. Então, apague o fogo, espere sair a pressão e abra a panela cuidadosamente.
5. Espere esfriar e desfie a carne suína.
6. Se necessário, acerte o sal e polvilhe o cheiro verde.

Essa preparação também pode ser servida como recheio de pães e torta salgada.

### **Preparo do Patê de carne Suína**

#### **Ingredientes:**

- 850g de carne suína (já desfiada, conforme preparação anterior);
- 2 xícaras (480ml) de maionese de inhame (receita postada dia 29/06) ou de leite (receita postada dia 18/07) ou 2 xícaras (480ml) de requeijão caseira (receita postada dia 15/10);



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL**



- Opcionais:
  - Cheiro verde;
  - 1 cenoura ralada;
  - 2 tomates picados (sem pele e sem sementes);
  - 1 lata de milho verde.

### **Modo de preparo**

1. Em uma vasilha, coloque a carne suína desfiada e misture com a maionese ou requeijão até formar um creme;
2. Caso deseje, colocar a cenoura ralada, o milho verde, os tomates e o cheiro verde.
3. Se necessário, acerte o sal.
4. Sirva com pães ou use como recheio para tortas.