

GALINHA CAIPIRA MELADA, RAVIOLE DE MIÚDOS, TELHA DE ANGÚ E PÓ DE QUIABO.

Ingredientes:

- 2 un *frango caipira dividido em partes (coxa, sobre-coxa, peito, asas, dorso, pés e miúdos)*
- 400 g *pé de porco em pedaços*
- 400g *banha de porco*
- 1 unid. *cebola amarela*
- 12 *dentes alho*
- 4 *galhos alecrim*
- 4 *galhos tomilho*
- 6 *folhas louro*
- 50 ml *creme de leite fresco*
- 50 ml *cachaça*
- 150 g *farinha de trigo 00*
- 150 g *semolina*
- 220g *gema*
- 5 g *cúrcuma*
- 1 c.s *azeite*
- 250 ml *água*
- 60 g *fubá*

- 300 g quiabo
- Quanto basta Sal
- Quanto basta Pimenta do reino

MODO DE PREPARO

Frango

Neste momento da receita, iremos usar somente a coxa, a sobrecoxa e o peito do frango. Tempere estas partes com sal e pimenta a gosto, três folhas de louro, dois galhos de alecrim, dois galhos de tomilho e 4 dentes de alho. Deixe o frango permanecer neste tempero por no mínimo três horas antes da próxima etapa.

Em uma assadeira funda, adicione a coxa, a sobrecoxa e todos os temperos do frango. Reserve o peito. Cubra todo frango com banha de porco e leve para assar a 80C por 3hs ou um pouco mais, até que esteja bem macio, soltando do osso. Retire da gordura e deixe esfriar.

Em uma frigideira pré-aquecida, adicione um pouco da banha de porco utilizada no confit, e doure bem as partes do frango incluindo o peito. Reserve.

Glace de frango.

Para a glace vamos utilizar o dorso, as asinhas e o pé do frango, e também o pé de porco cortado em pedaços.

Adicione todas as carnes em uma assadeira. Leve ao forno pré-aquecido a 200C por cerca de 30 minutos, ou até que estejam bem douradas.

Em uma panela grande, adicione todas as carnes douradas, 5 dentes de alho, $\frac{3}{4}$ da cebola, três folhas de louro, 2 ramos de alecrim e dois ramos de tomilho. Cubra tudo com água e leve ao fogo baixo. Após ferver deixe cozinhar por cerca de 4 horas, até que todos sabores dos insumos tenham sido transferidos para o caldo.

Com o auxílio de uma peneira, coe o caldo em outra panela. Leve a fogo alto e deixe reduzir bastante, até obter uma textura de calda.

Tempere com sal e pimenta a gosto. Reserve.

Recheio

Corte finamente a cebola e o alho restantes.

Em uma frigideira pré-aquecida, adicione um fio de azeite e doure bem os miúdos do frango(moela, fígado e coração).

Adicione o alho e a cebola e doure mais um pouco.

Tempere com sal e pimenta a gosto.

Flambe tudo com a cachaça. Desligue e reserve.

Leve as carnes ao processador com o creme de leite e processe tudo até obter uma pasta grossa. Reserve.

Massa

Em um bowl adicione a farinha 00, a semolina, a cúrcuma e misture bem.

Adicione a colher de azeite, as gemas e sove bem a massa até que esteja homogenia.

Com o auxílio de um cilindro, abra a massa até que fique bem fina.

Recheie com a pasta de miúdos e molde os raviólis. Reserve.

Telha

Em uma panela adicione os 250 ml de agua e o fubá. Tempere com um pouco de sal. Leve ao fogo médio, sempre mexendo, até levantar fervura. Deixe cozinhar em fogo baixo por cerca de 30 minutos.

Despeje o angu em um tapete de silicone e espalhe com uma espátula formando uma fina camada de aproximadamente 3mm. Leve ao forno pré-aquecido a 160C por cerca de 1h, até que o angu tenha secado bem e formado uma placa crocante. Reserve.

Pó de quiabo

Com o auxílio de uma faca de ofício, retire toda semente do quiabo.

Desidrate as cascas do quiabo em desidratadora, ou forno em temperatura de 90C.

Quando estiver bem seco, processe bem até que fique um pó bem fino. Reserve.

FINALIZAÇÃO E MONTAGEM

Cozinhe os raviólis por cerca de 3 minutos em Água fervente.

Em um prato de sua preferência, coloque o confit do frango e ao lado dele os raviólis.

Sobre os raviólis e sobre o frango, despeje um pouco de glace.

Finalize o prato com um pedaço de telha de angu e um pouco de pó de quiabo.

Equipe Rameh Cozinha. Paola Abreu – Produção | producao@ramehcozinha.com.br