

FICHA TÉCNICA - RESTAURANTE

Sarapatel

CATEGORIA

Tradicionais

CHEF RESPONSÁVEL

Rodrigo Oliveira e equipe

DESCRIÇÃO

Miúdos suíños preparados à moda tradicional nordestina.

INGREDIENTES

Miúdos de porco, vinagre, cebola, alho, cominho, pimenta-do-reino, louro.

MODO DE PREPARO

Os miúdos são rigorosamente limpos e fervidos para retirada de impurezas. Após isso, são picados. Em panela, refoga-se cebola, alho e especiarias. Os miúdos entram e cozinham lentamente até ficarem macios e com caldo espesso.

TEMPO MÉDIO DE PREPARO

1h40

RESTRIÇÕES ALIMENTARES

Sem glúten | Contém carne suína

SUGESTÃO DE EMPRATAMENTO

Cumbuca rústica

HARMONIZAÇÃO

Cachaça branca

CUSTO MÉDIO

R\$ 35-40

Versão: v1.0 | Data: 22/09/2025