



# Suã de Porco



## INGREDIENTES

- ✓ 2 Quilos de suã de porco
- ✓ 1 Cebola grande picada
- ✓ 2 Tomates maduros picados miúdos
- ✓ 1 Xícara das de chá de óleo para fritura
- ✓ 1 Quilo de batatas cortadas em pedaços grandes
- ✓ 1 Limão
- ✓ 1 Colher das de sopa rasa de Curry
- ✓ 1 Colher das de sopa de vinagre balsâmico
- ✓ Sal e salsinha a gosto
- ✓ Água para cozimento

## MODO DE PREPARO

Comece temperando a suã com sal e limão.

Coloque ainda frio em um tacho ou panela de ferro, pedra, ou barro, leve ao fogo bem forte, (se for a lenha, ainda melhor), quando começar a fritar, entre com o curry, continue a fritar mexendo sempre até começar a dourar, adicione a cebola e os tomates e refogue até começarem a derreter.

Misture o vinagre balsâmico com uma xícara das de chá de água e despeje de uma só vez sobre o tacho, com o auxílio de colher de pau, esfregue o fundo da panela para soltar a raspa e dourar a carne, em seguida junte as batatas, corrija o sal e cubra com água, assim que as batatas estiverem cozidas, sirva com arroz branco e muita salsinha.

É um prato caipira com muito orgulho, uai.