

<b>Evento:</b>	SaranCine 2025	Chef João Batista Villas Boas Simoncini		
<b>PRATO:</b>	<b>Filé Mignon de Porco Serenado, Mandioca, Manteiga de Garrafa e Vinagrete de Tomate Verde</b>			
<b>Categoria:</b>	Principal	<b>Rendimento:</b>	10 Porções / Unidades	
INGREDIENTE		QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
<b>Filé Mignon de Porco</b>				
Açúcar Mascavo	0,006	Kg	6g	
Filé Mignon de Porco	1	Kg	1000g	
Leite em Pó	0,002	Kg	2g - Leite em Pó Ninho Integral - Nestlé	
Sal Marinho Iodado	0,016	Kg	16g	
Pimenta-do-reino preta	0,002	Kg	2g - Pimenta-do-reino em grãos	
<b>Mandioca</b>				
Água	3	Kg	3L	
Mandioca	1	Kg	Descascada e cortada em cubos	
Manteiga	0,030	Kg	30g - Manteiga com sal	
Sal	0,013	Kg	13g	
<b>Manteiga de Garrafa</b>				
Manteiga de Garrafa	0,080	L	Para selar o filé e a dar crosta a mandioca	
<b>Salada de Tomate Verde</b>				
Açúcar ou Melado de Cana	0,002	Kg	2g	
Azeite de Oliva	0,100	Kg	100g	
Cebola Roxa	0,130	Kg	130g - <i>Ciseler</i> - cubinhos bem pequenos	
Coentro	0,010	Kg	10g - <i>Hacher</i> <sup>1</sup> - utilize os talos e as folhas	
Limão Cravo-Capeta ou Taiti	0,040	Kg	40g - 40mL - Suco de Limão	
Pimenta dedo-de-moça	0,004	Kg	4g - <i>Hacher</i>	
Pimenta de cheiro	0,008	Kg	8g - <i>Hacher</i>	
Sal Marinho Iodado	0,006	Kg	6g	
Salsinha - Salsa	0,020	Kg	20g - <i>Hacher</i> - utilize os talos e as folhas	
Tomate verde	0,400	Kg	400g - <i>Brunoise</i> - cubos pequenos	
<b>Modo de Preparo</b>				
<b>Filé Mignon de Porco Serenado</b>				
1 - Retirar o espelho (membrana branca) do filé mignon de porco;				
2 - Moer ou pilar os grãos de pimenta-do-reino e misturar com o açúcar, sal e o leite em pó (reservar);				
3 - Polvilhar e sobre o filé mignon de porco a mistura (açúcar, leite em pó, sal e pimenta-do-reino);				
4 - Dispor o filé mignon sobre uma grelha de inox ou alumínio e colocá-la dentro de uma caixa, forma ou tabuleiro de inox, alumínio ou vidro. Cobrir com plástico filme e colocar na geladeira ou refrigerador por 48 horas, virando a carne a cada 12 horas. Serão 4 viradas;				
5 - No momento do preparo, cortar o filé em cubos de aproximadamente 2cm. Adicionar um fio de manteiga de garrafa na frigideira e selar os cubos e deixar em fogo médio o tempo necessário para obter o ponto desejado.				
<b>Mandioca</b>				
1 - Adicionar numa caçarola: água, mandioca, manteiga e o sal;				
2 - Cozinhar até a mandioca ficar macia (não retirar a mandioca da água);				
3 - Quando for servir, adicionar um fio de manteiga de garrafa na frigideira, deixar esquentar e adicionar os pedaços mandioca cozida até obter uma crosta (rapa) no fundo, não é necessário mexer.				
<b>Vinagrete de Tomate Verde</b>				
1 - Retirar as sementes e cortar tomates em cubinhos (brunoise);				
2 - Picar a cebola em cubinhos bem pequenos (ciseler);				
3 - Picar na faca ( <i>Hacher</i> ) o coentro, a salsinha, a pimenta dedo-de-moça (sem semente) e a pimenta de cheiro. Adicionar sal, açúcar / melado, limão (cravo/capeta ou taiti) e o azeite, colocar num vidro higienizado e esterilizado com tampa e reservar.				
<b>Montagem da porção 260g:</b> disponha 100g de cubos do filé, ao lado de 100g mandioca e coloque entre ambos 60g de vinagrete.				

<sup>1</sup> *Hacher* significa literalmente "picar" (bem picadinho). Esse termo se aplicaria a ervas frescas e outros ingredientes de formato irregular que não precisam ser preparados em um determinado tamanho ou dimensão, mas devem ser finos e do mesmo tamanho (LE CORDON BLEU, 2011. p. 54-55).