



MINCHI MOSCA

(Receita de Marina de Senna Fernandes)

Ingredientes:

400 gramas de carne picada de porco
1 cebola média, descascada e picada
3 dentes de alho, descascados e picados
2 folhas de louro
2-3 colheres de chá de curcuma em pó
2-3 colheres de chá de coentros em pó
50 grs *vermicelli* de fio de feijão
4 fungos orelha-de-rato ou orelha-de-pau
Sal e pimenta branca, conforme necessário
Vinho branco, q.b.
Azeite, q.b.
óleo vegetal, q.b.

Temperos:

1 colher de chá de cominho moído
1 colher de chá de curcuma em pó
1 dente de alho, descascado e picado
1 colher de sopa de molho de soja claro
Sal e pimenta branca, conforme necessário
1 colher de chá de azeite (opcional)
½ colher de chá de açúcar
2 colheres de chá de vinagre de cidra

Preparação:

1. Misture os temperos e a carne de porco picada e deixe descansar por 2 horas.
2. Mergulhe os fungos em água quente até ficarem macios. Esprema fungos e pique em pedaços pequenos.
3. Passe os fungos numa frigideira aquecida sem óleo por 2 a 3 minutos. Deixe ficar de lado.
4. Frite o *vermicelli* em óleo vegetal. Deixe-o esfriar um pouco e quebre-o em pedaços pequenos com a mão ou espátula. Transfira para um prato de servir, deixando alguns pedaços para guarnição.
5. Aqueça o azeite numa frigideira grande ou num *wok*, junte a cebola, o louro e o alho. Refogue até perfumar, adicione a curcuma, misture bem com cebola e alho. Continue a fritar até que a fragrância da curcuma exalar.
6. Adicione a carne picada e salteia-a sem parar. Para evitar a formação de grumos, pressione e quebre a carne com a espátula enquanto refoga. Adicione os fungos e um pouco de vinho branco, o suficiente para humedecer a carne. Ajuste os sabores.
7. Tampe a panela ou *wok* e deixe cozinhar por 3 minutos. Destampe a panela ou *wok* e salteie novamente por 3 minutos ou até que a carne esteja totalmente solta e sem grumos.
8. Coloque o Minchi em cima do *vermicelli* e decore com o restante.
9. Sirva com arroz simples ou use como recheio de *wraps* de alface.