

Acém Estufado ao Vinho Tinto com Cogumelos

Ingredientes (para 4 pessoas):

- 1 kg de acém, cortado em cubos de aproximadamente 3-4 cm
- 200g de bacon defumado, cortado em cubos pequenos
- 1 cebola grande, picada grosseiramente
- 2 cenouras médias, cortadas em rodela grossas
- 2 talos de aipo, cortados em pedaços de 2-3 cm
- 250g de cogumelos de Paris frescos, inteiros ou cortados ao meio (se grandes)
- 500ml de vinho tinto seco
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino moída na hora a gosto
- 2 folhas de louro
- 2 ramos de tomilho fresco (ou 1 colher de chá de tomilho seco)

Modo de Preparo:

Em uma panela grande e de fundo grosso, doure o bacon em fogo médio até ficar crocante e soltar toda a gordura. Retire o bacon com uma escumadeira e reserve, deixando a gordura na panela.

Aumente o fogo para médio-alto. Tempere os cubos de acém com sal e pimenta-do-reino. Doure a carne em levas na gordura do bacon, garantindo que todos os lados fiquem bem selados. Retire a carne da panela e reserve.

Na mesma panela, adicione a cebola, a cenoura e o aipo. Refogue por cerca de 5-7 minutos, raspando o fundo da panela para soltar os resíduos da carne e do bacon.

Despeje o vinho tinto na panela, raspando novamente o fundo para incorporar todos os sabores. Deixe o vinho ferver por alguns minutos para evaporar o álcool e reduzir ligeiramente.

Retorne a carne e o bacon reservado à panela. Adicione as folhas de louro e os ramos de tomilho. Certifique-se de que a carne esteja submersa no líquido.

Reduza o fogo para o mínimo, tampe a panela e cozinhe por pelo menos 2 a 3 horas, ou até que a carne esteja extremamente macia e desmanchando. Mexa ocasionalmente para garantir que nada grude no fundo.

Cerca de 30 minutos antes de servir, adicione os cogumelos de Paris à panela. Cozinhe até que

estejam macios.

Prove e ajuste o sal e a pimenta, se necessário. Retire as folhas de louro e os ramos de tomilho antes de servir.

Preparo

30 a 45 minutos (tempo ativo)

Cozimento

2 a 3 horas

Serve

Serve 4 pessoas

Dieta

Sem laticínios, Sem nozes

Dica

Para um sabor ainda mais profundo, prepare este ensopado um dia antes e reaqueça no dia de servir. Os sabores se aprofundam com o descanso. Sirva com um bom pão rústico para aproveitar o molho delicioso.