



## PRIME RIB SUÍNO COM FAROFA DE MAÇÃ VERDE

 Nível Intermediário

 Rendimento 9 porções

 Tempo de preparo 50 minutos

 Ocasião Especial Dia dos Pais

 Modo de preparo Grelhado na churrasqueira

### INGREDIENTES

#### PRIME RIB SUÍNO

- 700 g de Prime Rib Suíno Premium Swift
- 2 colheres (sopa) de Lemon & Pepper Swift
- Sal de Parrilla Swift a gosto

#### FAROFA DE MAÇÃ VERDE

- 125 g de Bacon Fatiado Swift
- 1 xícara (chá) de cebola roxa grosseiramente picada
- 1 ramo pequeno de alecrim
- 1 maçã verde
- 2 xícaras (chá) de Farofa Tradicional Swift

### MODO DE PREPARO

#### PRIME RIB SUÍNO

**1.** Tempere as duas peças de prime rib suíno com o lemon & pepper e o sal de parrilla.

**2.** Leve ao fogo na primeira altura da churrasqueira, a 15 cm da brasa, e sele cada lado por cerca de 4 ou 5 minutos. Fique atento com a gordura que derrete e pinga na brasa e pode virar labareda. Se isso acontecer, é só mudar a peça de carne de lugar, não precisa jogar água.

**3.** Suba para a segunda altura da churrasqueira, a 45 cm da brasa, e deixe 15 minutos para atingir o ponto interno de cocção.

**4.** Retire do fogo e deixe descansar por 10 minutos antes de fatiar. Esse processo ajuda a manter os sucos da carne dentro dela. Sirva quente.

**DICA:** Sirva com limão de sua preferência.

#### ACOMPANHAMENTO

**1.** Coloque a cebola roxa e o alecrim em uma panela perfurada própria para churrasqueira ou defumação. Leve à primeira altura da churrasqueira e deixe dourar levemente por alguns minutos.

**2.** Disponha o bacon fatiado e a maçã verde cortada ao meio para grelhar na primeira altura da churrasqueira. Por 5 minutos.

**3.** Junte o bancon e deixe terminar de dourar juntamente com a cebola roxa e o alecrim.

**4.** Retire a maçã do fogo, deixe esfriar e corte em cubos.

**5.** Misture em uma travessa a maçã verde grelhada em cubos, o bacon fatiado dourado, a cebola dourada, o alecrim defumado e a farofa.

**6.** Sirva em temperatura ambiente.

### PRODUTOS UTILIZADOS



Prime Rib Suíno Premium Swift



Lemon & Pepper Swift

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:  
[WWW.SWIFT.COM.BR](http://WWW.SWIFT.COM.BR)