

Carne de Porco à Alentejana!

INGREDIENTES

Carne de Porco (500 g);
2 cebolas;
2 dentes de alho;
1 colher-sopa de
massa de pimentão;
4 tomates;
2 colheres-sopa banha;
1 kg amêijoas;

Coentros;
q.b. sal;
q.b. pimenta;
2 dl vinho branco;
1 folha de louro;
2 cravinhos
(cravo-da-índia);
2 dentes de alho.

fonte: www.petiscos.com



PREPARAÇÃO

- 1** Corte a carne em bocados pequenos.
- 2** Junte a massa de pimentão, o vinho branco, o louro, os cravinhos, os dentes de alho picados, sal e pimenta. Mexa e deixe marinar de um dia para o outro.
- 3** No dia seguinte corte em rodelas as cebolas, os dentes de alho e o tomate sem pele e sem grainhas, e leve tudo ao lume com uma colher de sopa de banha.
- 4** Deixe refogar até que o tomate e as cebolas estejam cozidos.
- 5** Junte depois as amêijoas, previamente lavadas em várias águas.
- 6** Logo que as amêijoas abram, tempere com sal e pimenta e deixe ferver mais 1 minuto.
Retire do lume.
- 7** Noutro recipiente frite a carne escorrida com a restante banha bem quente.
- 8** Adicione 2 colheres de sopa do líquido da marinada e deixe ferver durante mais uns 15 minutos.
- 9** Junte as amêijoas e sirva a carne com batatas cozidas ou fritas.
Polvilhe tudo com coentros.

Talho
CALDEIRA



Prato do Dia