

NACO DE **PORCO** COM MOSTARDA

INGREDIENTES PARA 5 PESSOAS

1200g de carne de porco da perna
1 colher de sopa de margarina
1 colher de sopa de banha
1 cebola grande cortada em rodela meia lua
3 dentes de alho picados
4 colheres de sopa de polpa de tomate
275 ml de vinho branco
1 litro de caldo de carne feito com 2 cubos de caldo
Mostarda q.b.
1 ovo batido
Pão fresco ralado q.b.
Sal q.b.
Louro em pó q.b.
Pimenta q.b.



PREPARAÇÃO

Tempere a carne de ambos os lados com louro em pó, pimenta e sal.
Num tacho leve ao lume a banha e a margarina.
Deixe aquecer.
Frite um pouco a carne de ambos os lados.
Retire para um prato.
Na gordura que ficou junte a cebola e os alhos.
Deixe refogar.
Junte a polpa de tomate, o vinho branco, a carne e o caldo de carne.
Tape e deixe estufar 1 hora em lume médio.
Depois de estufada, coloque a carne num prato de ir ao forno.
Coloque o molho num recipiente alto e passe-o com a varinha mágica.
Barre toda a carne com mostarda, pincele ao de leve com o ovo batido e cubra tudo com o pão ralado.
Leve ao forno nos 200° cerca de 20 minutos até a carne ganhar cor.
Depois da carne cortada, sirva com o molho à parte e quente.
Acompanhe com esparguete salteado com espinafres.

Custo: 4.00 € ; Custo por pessoa: 0.80 €

<http://www.saborintenso.com/f16/naco-porco-mostarda-3417/>