

CARNE DE PORCO ESTUFADA EM LEITE

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

900g de carne de porco da perna
70g de margarina
2 cebola picadas
3 dentes de alho picados
1 colher de chá de mostarda
70g de presunto magro cortado em cubinhos
1 colher de chá bem cheia de molho inglês
1 litro de leite
1 colher de sopa de farinha maizena
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Noz-moscada q.b.



Tempo de preparação: 1 hora

Custo: 4.00 € | Custo por pessoa: 0.66 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f16/carne-porco-estufada-leite-17342/>

PREPARAÇÃO

1. Tempere a carne de ambos os lados com sal e pimenta.
2. Dissolva a farinha maizena num pouco de leite.
3. Num tacho, leve ao lume a margarina, a cebola e o alho. Mexa e deixe refogar um pouco. Junte o presunto, o molho inglês e a mostarda. Mexa. Junte o leite e a carne. Tempere com noz-moscada. Tape e deixe estufar lentamente durante 40 minutos.
4. Passado os 40 minutos, retire a carne para um prato. Caso o molho esteja muito seco, acrescente um pouco de leite. Num copo, passe o molho com a varinha mágica.
5. Num outro tacho, coloque o molho, a farinha maizena e carne cortada em fatias fininhas. Misture tudo e deixe cozinhar em lume brando durante 10 minutos. Passado os 10 minutos está pronto a servir. Acompanhe este prato com puré de batata e ervilhas cozidas.