

CARNE DE PORCO À PORTUGUESA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

450g de carne de porco magra cortado em cubinhos
600g de batatas cortadas em cubinhos
30g de banha
2 dentes de alho esmagados
1 colher de chá de colorau
1 folha de louro
200 ml de vinho branco
50g de pickles
60g de azeitonas
Salsa picada q.b.
Gomos de limão
Óleo para fritar
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 40 minutos
Custo: 2.50 € | Custo por pessoa: 1.25 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f16/carne-porco-portuguesa-19544/>

PREPARAÇÃO

1. Tempere a carne com sal, pimenta, o colorau em pó e os alhos. Misture.
Adicione a folha de louro e o vinho branco.
Deixe marinar durante 20 minutos.
Passado os 20 minutos, coe a carne reservando o marinado.
2. Frite as batatas em óleo quente.
3. Numa frigideira, leve ao lume a banha e deixe aquecer.
Junte a carne e deixe fritar.
Adicione o marinado e deixe cozinhar durante 5 minutos, até que o molho fique apurado.
4. Depois das batatas fritas, retire-as e escorra-as bem.
Junte à carne, as batatas, as azeitonas, os pickles e a salsa picada.
Mexe e apague o lume.
Sirva este prato acompanhado com os gomos de limão.