

TIRINHAS DE **PORCO** GRATINADAS NO FORNO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

750g de lombinhos de porco cortados em tiras
50g de margarina
1 cebola pequena picada
2 dentes de alho picados
2 folhas de louro
1 colher de sopa de farinha
250 ml de vinho branco
250g de cogumelos frescos cortados em quartos
Salsa picada q.b.
150g de mistura de queijo mozarela e queijo emmental ralados
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 1 hora e 30 minutos
Custo: 11.00 € | Custo por pessoa: 2.75 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f16/tirinhas-porco-gratinadas-no-forno-21524/>

PREPARAÇÃO

1. Tempere a carne com sal e pimenta.
Junte as folhas de louro e a farinha.
Misture tudo.
Por fim, junte o vinho branco.
Mexe e deixe marinar durante 1 hora.
2. Num tacho, leve ao lume a margarina, a cebola e o alho.
Mexe e deixe refogar ligeiramente.
3. Junte a carne escorrida e deixe fritar até que ganhe um pouco de cor.
Junte o marinado, os cogumelos e a salsa.
Mexe e deixe cozinhar durante 10 minutos até que os cogumelos percam a água.
4. Passado os 10 minutos, coloque a carne num tabuleiro de ir ao forno.
Polvilhe tudo com o queijo.
5. Leve ao forno pré-aquecido nos 250º e deixe gratinar aproximadamente 10 minutos, até que fique loirinho por cima.
Depois de gratinado, retire do forno e sirva.
Sirva este prato com arroz branco ou arroz de manteiga.

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com