

CARNE DE PORCO À ALENTEJANA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 5 PESSOAS

1Kg de carne de porco cortada aos cubos
1Kg de berbigão ou de amêijoas
4 Alhos
3 Folhas de louro
0,5 dl de óleo
0,5 dl de azeite
Massa de pimentão q.b.
Coentros picados q.b.
Sal grosso q.b.
Pimenta q.b.
0,5l de vinho branco
Óleo para fritar
Batatas para fritar cortadas aos cubos

PREPARAÇÃO

Comece por colocar sal e água no berbigão e deixe 2 horas de molho para perder a areia.
Coloque a carne numa tigela.
Esmague os alhos e junte-os à carne, junte as folhas de louro, 2 colheres de massa de pimentão, sal e pimenta, mexa tudo e regue com o vinho branco. Deixe de molho 2 horas para tomar gosto.
Coloque as batatas a fritar.
Num tacho leve a aquecer o azeite e o óleo.
Escorra a carne e coloque no tacho, deixe fritar 5 minutos.
Junte o marinado e deixar cozinhar mais 5 minutos.
Junte o berbigão e deixe cozinhar 5 minutos, para o berbigão abrir.
Junte os coentros picados e apague o lume.
Numa travessa, coloque as batatas e tempere-as com sal.
Espalhe a carne por cima e regue com o molho, sirva decorado com gomos de limão e pickles.

Custo: 9.25 € ; Custo por pessoa: 1.85 €

<http://www.saborintenso.com/f16/carne-porco-alentejana-41/>

www.saborIntenso.com