

CARNE DE **PORCO** À PORTUGUESA COM MACARRONETES E CAMARÃO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

650g de carne de porco da perna cortada em cubinhos
400g de camarão fresco ou descongelado
400g de massa macarronete
1 colher de sopa de banha
3 dentes de alho picados
1 colher de sopa de massa de pimentão
1 folha de louro
80 ml de vinho branco
2 colheres de sopa de vinagre
1 molhinho de coentros picados
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 30 minutos + 40 minutos
Custo: 7.20 € | Custo por pessoa: 1.80 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f16/carne-porco-portuguesa-macarronetes-camarao-26104/>

PREPARAÇÃO

1. Tempere com a carne com sal e pimenta.
Junte os alhos, a massa de pimentão e a folha de louro partida ao meio.
Mexe tudo muito bem e regue com o vinho branco.
Deixe marinar durante 30 minutos.
 2. Numa panela com água a ferver, tempere com sal.
Junte a massa.
Mexe e deixe cozer durante 7 minutos.
Passado os 7 minutos, escorra a massa.
 3. Num tacho largo, leve ao lume a banha e deixe aquecer bem.
Junte a carne bem escorrida.
Mexe e deixe fritar muito bem.
 4. Depois da carne bem passada, adicione o marinado.
Misture e junte os camarões.
Deixe fritar tudo.
 5. Depois dos camarões fritos, adicione o vinagre e mexa.
Por fim, adicione a massa e deixe saltear bem.
 6. Depois da massa bem salteada, adicione os coentros e misture.
E está pronto a servir.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

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

Saborintenso.com