

CARNE DE **PORCO** FRITA COM COGUMELOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 5 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 12 HORAS + 40 MINUTOS

850g de carne de porco da perna cortada em cubinhos

300g de toucinho entremeado cortado em cubinhos

1 colher de sopa bem cheia de banha

3 colheres de sopa de azeite

2 folhas de louro

4 dentes de alho esmagados

1 colher de chá de massa de pimentão

2 colheres de sopa de vinagre

400 ml de vinho branco

Sal q.b.

Pimenta q.b.

Colorau q.b.

1 kg de cogumelos frescos

PREPARAÇÃO

1. Na véspera, junte numa tigela, a carne, os alhos, a entremeada, sal, pimenta, a massa de pimentão e o colorau a gosto.

Mexa tudo.

Junte o vinagre e o vinho branco.

2. No dia, escorra a carne.

Num tacho, leve ao lume o azeite, a banha e as folhas de louro.

Deixe aquecer bem.

3. Em lume forte, junte aos poucos a carne e deixe fritar muito bem.

Junte os cogumelos e deixe fritar até secar totalmente o molho.

4. Junte o marinado e deixe ferver durante 3 minutos.

Custo: 10.00 € ; Custo por pessoa: 2.00 €

<http://www.saborintenso.com/f16/carne-porco-frita-cogumelos-5013/>

www.saborintenso.com