

CARNE DE PORCO À CANTONESA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 30 MINUTOS

750g de carne de porco cortada em tiras

Meio pimento verde cortado em tiras

1 cebola cortada em tiras

250g de rebentos de bambu de conserva

500g de rebentos de soja

200 ml de óleo

300 ml de caldo de carne

1 colher de chá bem cheia de farinha maizena

200 ml de molho de soja

1 cálice de Vinho do Porto

Sal q.b.

Pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

1. Tempere a carne com sal, pimenta e metade do molho de soja.

Mexa muito bem.

2. Num tacho, leve ao lume o óleo e quando estiver bem quente, junte os pimentos e deixe fritar durante 2 minutos.

Sempre com o lume forte, junte aos poucos a carne.

Mexa e deixe fritar até ganhar um pouco de cor.

Junte a cebola e deixe fritar até que esta fique macia.

Junte os rebentos de bambu e deixe cozinhar alguns minutos.

3. Entretanto, dissolva a farinha maizena num pouco de caldo de carne.

4. Junte os rebentos de soja e deixe cozinhar 3 minutos.

Junte o Vinho do Porto, o caldo de carne e a farinha maizena.

Mexa e deixe cozinhar até o molho apurar um pouco.

Por fim, junte o restante molho de soja, mexa e quando estiver a ferver, apague o lume.

Se quiser, acompanhe com arroz branco ou arroz chau-chau.

Custo: 10.50 € ; Custo por pessoa: 1.75 €

<http://www.saborintenso.com/f16/carne-porco-cantonesa-5629/>

www.saborintenso.com