

EMPADÃO DE CARNE DE PORCO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

1200g de batatas vermelhas descascadas e cortadas ao meio
2 colheres de sopa de manteiga
180 ml de leite
4 colheres de sopa de azeite
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
1 folha de louro
60g de bacon picado
60g de chouriço de carne picado
650g de carne de porco picada
3 colheres de sopa de polpa de tomate
125 ml de vinho branco
1 raminho de salsa picada
1 ovo batido
60g de chouriço de carne cortado em rodela
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Noz-moscada q.b.



Tempo de preparação: 1 hora e 20 minutos
Custo: 7.00 € | Custo por pessoa: 1.16 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f16/empadao-carne-porco-35310/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com água a ferver, tempere com sal. Coloque as batatas a cozer durante 25 minutos. Depois das batatas cozidas, escorra-as e faça puré.
 2. Leve o puré ao lume, junte a manteiga e o leite. Tempere com noz-moscada e por fim, adicione metade do ovo batido. Mexa com uma vara de arames até que fique fofo. Caso seja necessário, acrescente mais um pouco de leite.
 3. Entretanto, num tacho, leve ao lume o azeite, a cebola, os alhos e a folha de louro. Mexa e deixe refogar sem deixar alourar. Junte o bacon picado e o chouriço picado. Mexa e deixe fritar um pouco.
 4. Junte a carne de porco picada. Tempere com sal e pimenta. Mexa até que a carne fique soltinha.
 5. Junte a polpa de tomate, a salsa picada e o vinho branco. Mexa e deixe cozinhar durante 5 minutos.
 6. Num tabuleiro de ir ao forno, previamente pincelado com azeite, espalhe no fundo, metade do puré. Por cima, espalhe a carne. Cubra tudo com o restante puré e alise. Por fim, espalhe o restante ovo e as rodela de chouriço.
 7. Leve ao forno pré-aquecido nos 190° e deixe gratinar aproximadamente 30 minutos. Depois do empadão ficar loirinho, retire. 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