

TIRINHAS DE PORCO COM ESPARGUETE E MOLHO DE TOMATE

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

400g de esparguete
650g de bifanas de porco cortadas em tiras
4 colheres de sopa de azeite
3 dentes de alho picados
1 folha de louro
150 ml de polpa de tomate
250 ml de vinho branco
280 ml de caldo de carne
Folhas de orégãos secas
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Queijo parmesão



Tempo de preparação: 15 minutos
Custo: 3.40 € | Custo por pessoa: 0.85 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f16/tirinhas-porco-esparguete-molho-tomate-37038/>

PREPARAÇÃO

1. Tempere a carne, numa tigela, com sal e pimenta.
Junte os alhos picados, a folha de louro e o vinho branco.
Mexe e deixe marinar durante 1 hora.
2. Numa panela com bastante água a ferver, coloque 2 colheres de sopa de azeite.
Tempere com sal.
Junte o esparguete e mexa com um garfo até que a massa fique bem solta.
Deixe cozer aproximadamente 6 minutos.
Passado os 6 minutos, escorra o esparguete.
3. Entretanto, numa frigideira, leve ao lume o restante azeite.
Depois de quente, junte a carne bem escorrida e salteie bem.
Quando a carne ganhar cor, junte a polpa de tomate, o marinado da carne e o caldo de carne.
Misture tudo e deixe ferver em lume forte durante 8 minutos.
Por fim, junte as folhinhas de orégãos e o esparguete.
Envolve tudo muito bem.
4. Sirva com o queijo parmesão ralado na hora.
E está pronto a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!