

COSTELETAS DE PORCO ASSADAS NO FORNO

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

4 costeletas de porco com o courato
4 dentes de alho esmagados
1 colher de chá bem cheia de massa de pimentão
1 folha de louro partida ao meio
1 colher de café rasa de cominhos em pó
500 ml (0,5l) de vinho verde
Coentros q.b.
Sal q.b.
Pimenta q.b.
1 kg de batatinhas para assar descascadas
1 colher de chá de colorau
2 colheres de sopa de azeite
1 colher de sopa de margarina
Coentros picados



Tempo de preparação:
1 hora e 10 minutos + Tempo de Marinar

Custo: 7.00 € | Custo por pessoa: 1.15 €

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

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f16/costeletas-porco-assadas-no-forno-38358/>

PREPARAÇÃO

1. Num tabuleiro de barro ou de vidro, coloque as costeletas.
Tempere de ambos os lados com sal, pimenta, massa de pimentão e os cominhos.
Espalhe os alhos, o louro e raminhos de coentros.
Por fim, regue tudo com o vinho verde.
Deixe marinar no frigorífico de um dia para o outro.
2. No dia da confecção, tempere as batatas com sal, colorau e o azeite.
Misture tudo.
Espalhe à volta da carne.
Junte o marinado das batatas e a margarina.
3. Leve ao forno pré-aquecido nos 200° e deixe assar durante 40 minutos.
Passado os 40 minutos, vire a carne com o courato virado para cima para que fique tostado.
Leve novamente ao forno e deixe assar aproximadamente 20 minutos até que o courato fique tostado.
Depois da carne e das batatas assadas, retire.
Sirva este prato com os coentros picados por cima e acompanhado de grelos de nabo ou de couve cozidos.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!