

ESCALOPES DE PORCO ENROLADOS COM MOLHO DE TOMATE

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 2 PESSOAS

4 escalopes finos de porco
4 salsichas tipo Frankfurt
4 fatias grossas de queijo flamengo
Sal q.b.
Pimenta q.b.
1 ovo batido
Pão ralado
Óleo para fritar

PARA O MOLHO

1 colher de sopa de azeite
1 cebola pequena picada
1 dente de alho picado
4 tomates médios maduros cortados em cubinhos
2 colheres de sopa bem cheias de polpa de tomate
1 colher de café de açúcar
Folhas de manjerição cortadas em juliana



Tempo de preparação: 20 minutos
Custo: 3.20 € | Custo por pessoa: 1.60 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f16/escalopes-porco-enrolados-molho-tomate-39943/>

PREPARAÇÃO

1. Tempere os escalopes com sal e pimenta. Envolve bem o tempero com a carne.
 2. Faça o molho. Num tacho leve ao lume o azeite, a cebola e o alho. Mexa e deixe refogar em lume médio sem deixar alourar. Junte o tomate e a polpa de tomate. Deixe cozinhar aproximadamente 5 minutos até que o tomate comece a desfazer-se.
 3. Tempere com sal e pimenta. Passe tudo com a varinha mágica até que fique um molho espesso. Junte o açúcar e o manjerição. Mexa e retire do lume.
 4. Num prato, espalme bem os escalopes. Por cima de cada escalope, coloque uma fatia de queijo e numa das extremidades, uma salsicha. Enrole bem os escalopes e prenda com 2 palitos.
 5. Passe os rolos por ovo batido e pão ralado. Frite os rolos em óleo quente de ambos os lados. Tenha atenção especial para que fiquem bem passados por dentro. Depois de fritos coloque-os num prato com papel absorvente. Sirva os rolinhos com o molho de tomate. Se quiser, pode acompanhar com esparguete salteado com cogumelos e espinafres salteados ou outro acompanhamento a gosto.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!