

PEZINHOS DE COENTRADA

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

6 pezinhos de porco cortados ao meio e lavados
 1 cebola grande inteira
 6 cravinhos da Índia
 1 folha de louro
 Grãos de pimenta preta q.b.
 Sal grosso q.b.
 2 cenouras inteiras e descascadas
 1 colher de sopa de banha de porco
 3 colheres de sopa de azeite
 1 cebola picada
 12 dentes de alho descascados
 1 colher de sopa bem cheia de farinha de trigo sem fermento
 50 ml de vinagre de vinho branco
 1 molho de coentros picados grosseiramente
 2 gemas de ovo (opcional)



Tempo de preparação: 4 horas
Custo: 6.00 € | Custo por pessoa: 0.75 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f16/pezinhos-coentrada-42103/>

PREPARAÇÃO

1. Espete os cravinhos na cebola.
 Numa panela grande com bastante água, tempere com uma mão cheia de sal.
 Junte a cebola com os cravinhos espetados, as cenouras, grãos de pimenta a gosto, o louro e os pezinhos de porco.
 Tape e deixe cozer entre 2 horas e meia a 3 horas.
 Quando começar a ferver, retire com uma colher ou uma escumadeira a espuma que ganha por cima.
2. Quando os pezinhos estiverem cozidos e os ossos começarem a soltar-se da carne, retire e reserve o caldo.
 Deixe arrefecer.
3. Entretanto, num almofariz, coloque os alhos e um pouco de sal para ajudar a esmagar.
 Esmague até que fique uma pasta.
4. Numa rede fina, coe o caldo.
 Depois dos pezinhos frios, retire os ossos maiores e corte o restante em pedaços.
5. Com um garfo, dissolva a farinha no vinagre.
 Por fim, misture com um pouco de caldo.
 Tradicionalmente esta receita é feita sem as gemas de ovo, mas estas, deixam o molho mais cremoso.
 Se utilizar as gemas, mexa-as com um garfo e misture-as com um pouco de caldo.
6. Num tacho, de preferência de barro, leve ao lume o azeite, a banha, a cebola picada e a pasta de alho.
 Mexa e deixe refogar sem deixar alourar.
 Junte ao refogado, os coentros picados.
 Mexa e deixe aquecer um pouco.
 Misture a farinha dissolvida no vinagre e cerca de 1 litro de caldo de cozer os pezinhos.
 Por fim, junte os pezinhos cortados.
 Caso seja necessário, acrescente mais um pouco de caldo ou de água.
 Tape e deixe cozinhar em lume médio entre 20 a 30 minutos.
7. Quando os pezinhos estiverem tenrinhos e o molho cremoso, misture as gemas (opcional) e retire do lume.
 E está pronto a servir.
 Acompanhe este petisco com pão alentejano cortado às fatias.
 A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!