

Espetadas de Porco com Enchidos

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

650g de lombinho de porco cortado em cubos
 150g de morcela cortada em rodela
 150g de chouriço de carne cortado em rodela
 150g de farinheira cortada em rodela
 3 dentes de alho cortados em pedaços
 2 colheres de chá de massa de pimentão
 1 colher de café de cominhos em pó
 2 colheres de sopa de vinho branco
 2 folhas de louro cortadas ao meio
 1 malagueta sem sementes picada
 1 molhinho de coentros picados
 Azeite q.b.
 Sal q.b.
 12 batatas com casca para assar
 2 cebolas cortadas em rodela meia lua
 Pickles picados q.b.
 Espetos de madeira



Tempo de preparação: 1 hora e 15 minutos
Custo: 12.00 € | Custo por pessoa: 3.00 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f16/espetadas-porco-enchidos-42737/>

PREPARAÇÃO

1. Num almofariz coloque os alhos, a malagueta, um pouco de sal tendo em conta que a massa de pimentão e os enchidos já são salgados, 1 colher de sopa de azeite e um molhinho de coentros.
 Esmague tudo até que fique uma pasta.
 Numa tigela, tempere a carne com a pasta, a massa de pimentão, os cominhos e as folhas de louro.
 Regue com o vinho branco e uma colher de sopa de azeite.
 Envolve tudo muito bem e deixe marinar durante meia hora.
2. Entretanto, num tacho com água a ferver, tempere com sal.
 Adicione as batatas.
 Tape e deixe cozer durante 15 minutos.
 Depois das batatas cozidas, retire.
3. Faça as espetadas.
 Em cada espeto de madeira, coloque alternadamente os enchidos e a carne de porco.
 Repita o processo até acabar todos os ingredientes.
4. Num tabuleiro de ir ao forno, de preferência de barro, espalhe no fundo a cebola e à volta espalhe as batatas.
 Com um esmagador ou com as mãos, pressione as batatas para que abram ligeiramente.
 Por cima, espalhe as espetadas.
 Regue tudo com 4 colheres de sopa de azeite.
5. Leve ao forno pré-aquecido nos 190°C e deixe assar durante 20 minutos.
 Passado os 20 minutos e quando a carne estiver cozinhada, retire as espetadas para uma travessa e guarde num local quente.
 Com uma colher misture bem a cebola com o molho.
 Leve novamente ao forno durante 10 minutos com a temperatura no máximo.
 Quando as batatas e a cebola estiverem lourinhas, retire e sirva.
 Sirva este prato com uma salada a gosto.
 A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!