

# Bochechas de Porco Grelhadas

## INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

800g de bochechas de porco,  
abertas ao meio para grelhar  
Piri piri a gosto  
Pimentão doce  
2 folhas de louro  
½ limão  
Sal q.b.  
1 cebola pequena picada finamente  
4 dentes de alho picados  
1 molhinho de coentros picados  
Azeite  
2 colheres de sopa bem cheias de  
vinagre de vinho branco



Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para [www.SaborIntenso.com](http://www.SaborIntenso.com)

Receita em video: <https://www.saborintenso.com/f16/bochechas-porco-grelhadas-43133/>

## PREPARAÇÃO

1. Tempere as bochechas de ambos os lados com sal, o louro partido em pedaços, o pimentão doce, o piri piri e sumo de limão.
  2. Entretanto, prepare o vinagre.  
Numa tigela, coloque a cebola, o alho, os coentros, 4 colheres de sopa de azeite e o vinagre.  
Mexe muito bem e caso esteja muito espesso, adicione mais azeite.
  3. Num grelhador, grelhe as bochechas aproximadamente 8 minutos de cada lado.  
Depois da carne bem passada, retire-a para uma travessa.
  4. Por cima da carne, espalhe um pouco do vinagrete e sirva o restante à parte.  
Acompanhe este prato com batatas a murro.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!