

Frango na Púcara

INGREDIENTES PARA 5 PESSOAS

1 frango grande cortado em pedaços
2 dentes de alho picados
2 folhas de louro
100g de presunto cortado em cubinhos
10 cebolinhas
2 cenouras cortadas em rodela meia lua
4 tomates maduros sem pele e sem grainhas cortados em cubos
2 colheres de sopa de mostarda
2 colheres de sopa bem cheias de manteiga
125 ml de vinho branco
80 ml de aguardente velha
80 ml de vinho do Porto
Salsa picada
1 colher de chá rasa de pimentão doce
Piri piri a gosto
Sal



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

Receita em video: <https://www.saborintenso.com/f16/frango-na-pucara-43160/>

1. Tempere o frango com sal, os alhos, o pimentão doce e o piri piri. Adicione as folhas de louro e envolva muito bem. Deixe tomar gosto durante 20 minutos.
2. Num tacho de barro, coloque a manteiga e deixe derreter. Junte os pedaços de frango e deixe fritar por igual.
3. Quando a carne estiver lourinha, junte o presunto, a mostarda e o tomate. Envolva tudo muito bem e junte a cenoura, as cebolinhas, o vinho branco, o vinho do Porto, a aguardente e a salsa picada. Mexa tudo muito bem, tape e leve ao forno pré-aquecido nos 200°C. Deixe cozinhar aproximadamente 40 minutos.
4. Passados os 40 minutos, mexa novamente o frango. Leve novamente ao forno, sem a tampa, para que aloure por cima. Deixe cozinhar entre 30 a 40 minutos.
5. Quando tudo estiver lourinho, retire e sirva. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!