

Bochechas de Porco Assadas no Forno

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

8 bochechas de porco
800g de batatinhas para assar
1 cebola grande cortada em rodela meia lua
5 dentes de alho picados
1 raminho de salsa
3 folhas de louro
250 ml de vinho branco
2 colheres de sopa de banha de porco
2 colheres de sopa de azeite
1 colher de sopa de massa de pimentão, de preferência caseira
1 colher de café 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/bochechas-porco-assadas-no-forno-43163/>

1. Num tabuleiro ou num prato de barro, tempere as bochechas de porco com o alho, um pouco de sal, tendo em conta que a massa de pimentão caseira já é salgada, a massa de pimentão e o piri-piri. Envolve muito bem os temperos com a carne.
2. No fundo do tabuleiro, coloque as folhas de louro e a salsa. Deixe tomar gosto aproximadamente 1 hora.
3. Tempere as batatas com sal e o pimentão doce. Envolve e misture o azeite.
4. Depois da carne tomar gosto, espalhe a cebola por cima. Envolve com a carne e à volta do prato ou do tabuleiro, espalhe as batatinhas.
5. Verta o vinho para a tigela onde temperou as batatas e misture tudo. Regue a carne com a mistura do vinho com o tempero. Por fim, coloque a banha por cima.
6. Leve ao forno pré-aquecido nos 190°C e deixe assar entre 1 hora e 1 hora e 15 minutos. A meio do tempo, vire a carne. Depois da carne, as batatas tostadas e o molho apurado, retire e sirva, A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!