

Pica-Pau de Entremeada

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS
15 MINUTOS

600g de entremeada fatiada, cortada em tiras
2 colheres de sopa de banha
4 dentes de alho esmagados com casca
2 folhas de louro
1 colher de sopa de manteiga
2 colheres de chá de mostarda
100 ml de vinho branco
50g de azeitonas pretas
50g de azeitonas verdes recheadas com pimento
50g de pickles picados
Salsa picada
1 limão cortado em gomos
Sal
1 colher de chá de pimentão doce
1 colher de chá de molho inglês
Piri-Piri



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

Receita em video: <https://www.saborintenso.com/f16/pica-pau-entremeada-43177/>

1. Tempere a entremeada com sal, piri-piri e pimentão doce.
Envolva bem os temperos com a carne.
2. Numa frigideira larga, leve ao lume a banha, os dentes de alho e as folhas de louro.
Deixe aquecer muito bem.
Quando tudo estiver bem quente, junte a entremeada e deixe fritar por igual até que fique bem lourinha.
3. Depois da entremeada bem frita, junte a mostarda, o molho inglês, o vinho branco e a manteiga.
Mexa muito bem e deixe ferver durante 30 segundos até que o álcool evapore.
4. Logo que o molho fique apurado, adicione sumo de $\frac{1}{4}$ de limão.
Mexa e por fim, salpique com salsa.
5. Coloque num prato de servir e por cima, espalhe os pickles e as azeitonas.
Decore a gosto com os gomos de limão.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!