

Carne de porco à Alentejana

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Médio	Médio	Médio	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

- Q.b. Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Planícies do Sul
- 500g de lombo de porco aos cubos
- 1 colher de sopa de massa de pimentão
- 2 dentes de alho
- Q.b. de colorau
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de vinho branco
- 1 folha de louro
- 200g de amêijoas
- 500g de batata doce aos cubos
- Q.b. de pickles
- Q.b. de coentros

Modo de preparação

1. Coloque a carne numa taça e tempere com Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Planícies do Sul, massa de pimentão, alho picado, colorau, sal e pimenta.
2. Regue com o vinho branco, junte a folha de louro e misture. Deixe marinar durante umas horas ou de um dia para o outro.
3. Seque bem as batatas doces num pano de cozinha.
4. Numa frigideira, aqueça um dedo de altura de Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Socalcos do Norte e frite as batatas até douradas. Escorra e tempere com sal.
5. Noutra frigideira, aqueça um pouco de Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Socalcos do Norte e quando estiver bem quente frite a carne sem a marinada.
6. Deixe cozinhar durante cerca de 7 minutos mexendo sempre que necessário.
7. Junte as amêijoas, regue com a marinada e deixe que as amêijoas abram e que a marinada evapore
8. Polvilhe com os coentros e os pickles picados. Sirva com as batatas.

Produtos utilizados



Seleção Planícies do Sul

Azeite Virgem Extra

Veja também

Carne *Rápido* *Fácil*

Pizza de presunto com rúcula

Carne *Médio* *Fácil*

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

Carne *Médio* *Fácil*

Espetadas de frango com molho de amendoim

Carne *Demorado* *Fácil*

Perna de cabrito em crosta de ervas

Carne *Demorado* *Fácil*

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide