



Carne de porco à Alentejana



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Médio



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
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