

CARNE DE PORCO À ALENTEJANA

INGREDIENTES

500 g carne de porco

2 cebolas

2 dentes de alho

1 pimentão

4 tomates

azeite a gosto

1 kg amêijoa (vongole)

1 maço de coentro

sal

Pimenta

20 ml vinho branco

Banha

1 folha de louro

2 cravinhos (cravo-da-índia)

2 dentes de alho

MODO DE PREPARO

Corte a carne em bocados pequenos.

Refogue a cebola no azeite, o pimentão, os dentes de alho picados.

Acrescente o vinho branco, o louro, os cravinhos, sal e pimenta, mexa bem.

Acrescente tomate sem pele e leve tudo ao fogo.

Deixe refogar até que o tomate e as cebolas estejam cozidos.

Junte depois as amêijoas, previamente lavadas em várias águas.

Logo que as amêijoas abram, tempere com sal e pimenta e deixe ferver mais 1 minuto.

Retire do fogo.

Em outro recipiente frite a carne escorrida com banha bem quente.

Junte o coentro, mexa e apague o fogo.

Junte as amêijoas e sirva a carne com batatas cozidas ou fritas.

Polvilhe mais coentro.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38442-carne-de-porco-a-alentejana.html>