

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 amêijoas (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>