

CARNE DE PORCO AO MOLHO DE MANGA

INGREDIENTES

1 kg de carne de porco cortada em cubos
1 garrafa de vinho branco
tempero baiano, ervas finas e sal a gosto
4 colheres de sopa de azeite
1 cebola grande picada
3 dentes de alho picados
1 manga grande cortada em cubos
4 colheres de sopa de margarina
5 colheres de sopa de farinha de trigo
500 mL de leite
200 g de requeijão
200 mL de creme de leite
200 g de champignons

MODO DE PREPARO

Na noite anterior à preparação do prato, tempere a carne de porco com o tempero baiano, as ervas finas, o sal e o alho deixe marinando em 600 mL de vinho branco até a hora da preparação. Prepare um molho branco com a cebola, a margarina, a farinha de trigo e o leite, enriquecendo com o restante do vinho branco, reserve. Em uma panela aqueça o azeite e frite a carne de porco, mexendo sempre. Acrescente a manga e continue mexendo. Em seguida coloque o requeijão, o molho branco e o champignon. Deixe cozinhar por 20 minutos em fogo brando. Mexendo sempre. Finalize com o creme de leite. Sirva com arroz branco e salada verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47049-carne-de-porco-ao-molho-de-manga.html>