

Carne de Porco à Alentejana

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

1 1/2kg carne limpa de porco
1 cabeça de alhos
2 cravos-da-india
3dl de vinho branco
1 1/2kg de amêijoas
banha
1 cebola média
1/2dl azeite
1 colher sopa salsa picada
1 tomate
batatas fritas em cubos
sal e pimenta preta em grão
massa de pimentão
coentros

Preparação:

Corte a carne e tempere com sal, pimenta mal moída, alhos cortados, cravos-da-india, vinho branco e massa de pimentão. Tape e guarde no frigorífico durante umas horas.
Lave as amêijoas e demolhe-as em água com sal. Numa frigideira, frite a carne em banha. Junte o líquido da marinada e apure até a carne ficar macia.
À parte, refogue a cebola picada, o azeite e a salsa. Quando alourar, junte o tomate picado sem pele nem sementes.
Cozinhe durante uns minutos, tempere com sal e pimenta e junte as amêijoas escorridas.
Deixe em lume forte até as amêijoas abrirem.
Junte a carne, misture e aqueça bem.
Deite as batatas numa travessa e, por cima, espalhe a carne e as amêijoas.
Polvilhe com coentros picados e sirva.