

# 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.