

Bacon no forno com batatinhas

Prato favorito de Alfred Hitchcock

INGREDIENTES

800 g de bacon numa peça inteira
800 g de batatas
2 cebolas grandes
3 dentes de alho
2 dl de vinho branco
0,5 dl de azeite Quinta do Peto
3 colheres (sopa) de mel
2 colheres (sopa) de molho de soja
Sal Rui Simeão
Pimenta q.b.
Óleo para fritar

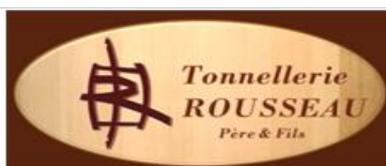


PREPARAÇÃO

Descasque e lave as cebolas e os dentes de alho, corte as cebolas em meias luas e pique os alhos.

Retire o courato ao bacon e coloque-o no tabuleiro. Junte as cebolas, os alhos, o mel, o molho de soja e o vinho branco e tempere com sal e pimenta se necessário. Regue com o azeite e leve ao forno pré-aquecido a 180°C durante cerca de 40 minutos ou até que fique assado.

Descasque as batatas, corte-as em gomos, frite-os em óleo até ficarem douradinhos e escorra-os. Sirva o bacon fatiado e acompanhado com as batatas fritas.



Alberto Ramos Moreira

935 626 736

a.t.moreira.email@sapo.pt