

# Pezinhos de Coentrada

## Prato típico

### INGREDIENTES

1,5 kg de pezinhos de porco  
1 folha de louro  
1 raminho de orégãos  
1 molho de coentros  
Azeite Truncado  
1 tomate  
1 cebola  
1 colher de sopa de banha  
2 colheres de sopa de vinagre  
1 colher de sopa de farinha de trigo  
Sal Marinho Rui Simeão



### PREPARAÇÃO

Arranje e lave muito bem os pézinhos.

Numa panela de pressão, coloque os pézinhos, a cebola, o tomate, os orégãos, o louro e o sal.

Cubra tudo com água e deixe cozer em pressão por cerca de 15 minutos.

Retire e reserve.

Numa panela coloque o azeite, a banha, os alhos picados, os coentros e deixe alourar, mexendo sempre.

Adicione a carne e deixe refogar um pouco. Adicione o vinagre e a farinha dissolvida num pouco do caldo da cozedura.

Quando começar a ferver, junto parte do caldo da cozedura de forma a obter um molho espesso. Sirva quente acompanhado de um bom pão e um bom vinho

