

Carne de Alguidar Com Migas

Prato típico

INGREDIENTES

500 g de carne de porco magra
100 g de toucinho curado (ou bacon)
500 g de pão de véspera
½ pimento vermelho
7 dentes de alho
1 c. café de piri-piri
2 c. sopa de pimentão doce
½ cálice de vinho branco (cerca de 100 ml)
Água, banha e sal q.b.



PREPARAÇÃO

Corte a carne em cubos. Pele, lave e esmague os dentes de alho. Lave e corte em quadrados pequenos o pimento vermelho.

Num processador ou almofariz junte o pimento vermelho, quatro dentes de alho, o piri-piri, o pimentão e sal a gosto e esmague muito bem até formar uma pasta (Deve deixar o preparado ligeiramente salgado). Junte este preparado à carne de porco e misture muito bem. Regue com o vinho branco e deixe repousar no frigorífico durante uma hora.

Corte o pão em fatias finas e reserve.

Corte o toucinho em tiras finas e leve a fritar em lume brando numa caçarola. Quando estiver frito retire para uma frigideira anti-aderente junte a carne de porco temperada e deixe fritar em lume brando, mexendo de vez em vez. Deixe fritar bem, depois apague o lume e reserve.

Entretanto junte os três dentes de alho esmagados à gordura do toucinho e deixe alourar ligeiramente. Disponha as fatias de pão em camadas, junte água até meio e com uma colher de madeira mexa até desfazer bem o pão. Quando o pão estiver desfeito vá dando voltas (como nas omeletes) até absorver a água e fritar bem. Se necessário junte mais banha.



Alberto Moreira
+ 351 935 626 736
a.t.moreira.email@sapo.pt

