

Barriga de porco assada com quiabos e chutney de maçã reineta de Alcobaça

Fonte: Clube da Maçã de Alcobaça

Para a Barriga de Porco

INGREDIENTES

- 1 kg de barriga de porco Malhado de Alcobaça com o courato (se tiver um pouco de osso na parte de baixo ainda é mais saborosa)
- 500 gr de quiabos frescos
- Chutney de maçã reineta qb
- 12 batatinhas para assar
- Sal Marinho Rui simeão
- Pimenta qb
- 2 c. de sobremesa de ervas de Provença
- 3 dentes de alho
- 2 dl de azeite Valle Madruga
- 1 raminho de alecrim e outro de tomilho



PREPARAÇÃO

- 1 - Deixe os quiabos em água com vinagre, cerca de 30 minutos para perderem um pouco a baba.
- 2 - Misture o azeite, sal, pimenta, ervas de Provença e os alhos esmagados e faça uma pasta. Tempere a carne das fatias largas de barriga de porco com esta pasta. Na parte do courato deite apenas umas pedras de sal e pincele com azeite para que a pele fique crocante e estaladiça. Coloque tudo num tabuleiro juntamente com o alecrim e tomilho para aromatizar.
- 3 - Leve ao forno a 160°C por 4 horas (só assim vai conseguir a pele estaladiça - não tape com folha de alumínio e coloque a meio do tabuleiro, nem muito acima nem muito na parte de baixo do forno).
- 4 - Nos últimos 40 minutos junte as batatas com casca, temperadas de sal, para assarem. Nos últimos 15 minutos junte os quiabos, depois de secos com papel absorvente, temperados com um fio de azeite e sal. Sirva tudo acompanhado do chutney que combina na perfeição com a carne de porco.

Chutney

INGREDIENTES

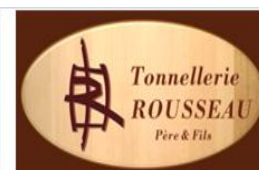
- 0,5 kg de maçã reineta de Alcobaça
- 1 cebola pequena (cerca de 100 gr)
- 125 gr de açúcar branco
- 2 c. de sopa rasas de açúcar moreno macio
- 1,25 dl de vinagre de cidra
- 1 pitada de gengibre em pó
- 1 pau de canela
- 1 pitada de canela em pó
- 3 grãos de sementes de mostarda preta
- 1 cravinho
- Meia colher de café de noz moscada em pó
- 6 grãos de mistura de pimentas (rosa, branca e preta)
- 1 colher de sobremesa de água

PREPARAÇÃO

- 1 - Num tacho coloque a cebola picada, a água e o açúcar moreno e leve ao lume médio até a cebola começar a caramelizar (cerca de 10 minutos).
- 2 - Descasque as maçãs e corte-as em cubinhos pequenos, colocando-as logo numa tigela com o vinagre. Assim que tiver todas as maçãs descascadas e cortadas, adicione-as ao tacho da cebola juntamente com o

3 - Junte o açúcar branco e o pau de canela. Junte todas as outras especiarias num almofariz e moa tudo até ficar em pó. Junte ao tacho.

4 - Mexa a mistura com uma colher de pau e deixe cozinhar em lume médio por 40 minutos até o chutney atingir ponto de estrada (tal como nas compotas).



Alberto Ramos Moreira

935 626 736

a.t.moreira.email@sapo.pt

