

# 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.