

Carne de Porco à Alentejana

Carne de Porco à Alentejana

Ingredientes

2dl e 1/2 de vinho branco
800 grs de carne de porco tenra
3 dentes de alho
2 colheres de (sopa) de massa de pimentão
sal e pimenta q.b.
1 raminho de coentros
2 folhas de louro
1 limão
125 grs de banha
800 grs de amêijoas

Preparação

Corte a carne em cubos com cerca de 30 grs cada e tempere com massa de pimentão, o alho esmagado, as folhas de louro, sal e pimenta e o vinho branco.

Envolva tudo muito bem e deixe nesta marinada cerca de +- 4 horas.

Entretanto ponha as amêijoas em água com sal durante 2 horas para perderem a areia.

Findo esse tempo lave-as muito bem em água corrente.

Deite a banha numa frigideira grande e quando estiver quente, deite a carne bem escorrida e deixe fritar.

Mexa de vez em quando, até ficar frita e loura.

Junte depois o líquido da marinada e deixe ferver cerca de 2 minutos e junte depois as amêijoas.

Vá mexendo e logo que as amêijoas estejam abertas, junte os coentros picados.

Misture bem e sirva imediatamente decorado com gomos de limão.

Acompanhe com batatas cozidas ou fritas.