

Carne de porco com molho de natas



Ingredientes: 800 grama de pá de porco com osso
1 decilitro de óleo
50 grama de cebola
185 grama de cogumelos (laminados)
2 embalagem de natas
400 grama de arroz agulha
50 grama de cebola picada
100 grama de ervilhas
30 grama de uvas passas

Instruções de preparação:

Para o arroz: Leve ao lume o óleo com a cebola picada, deixe alourar um pouco, acrescente o arroz e envolva bem, junte as ervilhas e verta 2 lt de água a ferver, tempere de sal e deixe cozinhar em lume brando durante 15 minutos. Retire do lume e com um garfo abra o arroz e coloque-o numa taça de ir à mesa. Envolve as uvas passas no arroz e sirva bem quente. A pá de porco: Tempere a pá de porco com sal e pimenta preta, core-a em óleo bem quente e leve ao forno à temperatura de 180° durante 20 minutos, retire do forno e corte em fatias. Para o molho: Leve ao lume o óleo com a cebola picada, deixe alourar um pouco, acrescente os cogumelos e as natas, deixe ferver durante 10 minutos em lume muito brando, passe tudo pela varinha mágica, tempere de sal, picante, sirva a acompanhar a carne de porco.
Sugestões Adicionais: