

Caldeirada de porco



Ingredientes: 800 grama de carne de porco (com alguma gordura)
0 totaste de sal & pimenta
4 unidade de cebolas médias
8 unidade de batatas médias
500 grama de tomate maduro
1 unidade de pimento vermelho
0 totaste de azeite
1 unidade de copo de vinho branco
1 colher de sopa de manteiga

Instruções de preparação:

Corte a carne em escalopes e tempere com sal e pimenta. Descasque as cebolas e as batatas e corte-as em rodelas. Corte igualmente o tomate. Limpe o pimento e corte-o em tiras finas. Cubra o fundo de uma caçarola com azeite e disponha todos os ingredientes em camadas alternadas. A última camada deve ser de batata. Tempere com um pouco mais de azeite, de sal e de pimenta. Tape a caçarola e leve ao lume. Cozinhe lentamente e, quando as batatas estiverem quase cozidas, regue com o vinho branco e junte a manteiga. Acabe de cozinhar sem mexer, mas agitando o recipiente várias vezes.

Sugestões Adicionais: