

Carne de Porco à Alentejana



Ingredientes: 1 quilogramas de lombo de porco
8 dente de alho
2 colher de sopa de massa de pimentão (vermelho)
250 mililitro de vinho branco
200 mililitro de água
80 grama de banha
1 quilogramas de amêijoas
0 totaste de sal e pimenta
0 totaste de coentros (opcional)

Instruções de preparação:

Esmagar os dentes de alho com sal. Acrescentar a pasta de pimentão e misturar bem. Cortar o lombo em pedaços de 4 cm. Esfregar o porco com esse tempero.. Juntar o vinho misturado com a água e deixar marinar na geladeira durante a noite. Lavar bem as amêijoas em água corrente e deixá-las na água, mudando essa água várias vezes. Aquecer a banha numa frigideira, colocar a carne de porco e dourar. Colocar as amêijoas com casca e tapar a frigideira até as cascas abrirem.

Sugestões Adicionais: Servir com batatas em cubos fritas