



# Carne de porco à Alentejana




  
Categoria  
Carne

  
Tempo de preparação  
Médio


  
Dificuldade  
Médio

  
Custo  
Médio

  
Com quem?  
Com a família

  
Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

 Q.b. Gallo Azeite Virgem  
Extra Seleção Planícies do  
Sul

- 500g de lombo de porco aos cubos
- 1 colher de sopa de massa de pimentão
- 2 dentes de alho
- Q.b. de colorau
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de vinho branco
- 1 folha de louro
- 200g de amêijoas
- 500g de batata doce aos cubos
- Q.b. de pickles
- Q.b. de coentros

## Modo de preparação

1

Coloque a carne numa taça e tempere com Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Planícies do Sul, massa de pimentão, alho picado, colorau, sal e pimenta.

2

Regue com o vinho branco, junte a folha de louro e misture. Deixe marinar durante umas horas ou de um dia para o outro.

3

Seque bem as batatas doces num pano de cozinha.

4

Numa frigideira, aqueça um dedo de altura de Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Socalcos do Norte e frite as batatas até douradas. Escorra e tempere com sal.

5

Noutra frigideira, aqueça um pouco de Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Socalcos do Norte e quando estiver bem quente frite a carne sem a marinada.

6

Deixe cozinhar durante cerca de 7 minutos mexendo sempre que necessário.

7

Junte as amêijoas, regue com a marinada e deixe que as amêijoas abram e que a marinada evapore

8

Polvilhe com os coentros e os pickles picados. Sirva com as batatas.

## Produtos utilizados



*Seleção Planícies do Sul*

Azeite Virgem Extra

## Veja também

---

 Carne  Rápido  Fácil

*Pizza de presunto com rúcula*

---

 Carne  Médio  Fácil

*Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate*

---

 Carne  Médio  Fácil

*Espetadas de frango com molho de amendoim*

---

 Carne  Demorado  Fácil

*Perna de cabrito em crosta de ervas*

---

 Carne  Demorado  Fácil

*Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide