



Prato Principal

Bochechas de Porco à Alentejana



Ingredientes

1. 4 bochechas de porco
2. azeite q.b
3. 3 dentes de alho
4. Sal, pimentão doce, pimenta preta q.b
5. 2 folhas de louro
6. 50ml vinho branco
7. 1kg batata cubo
8. 400g ameijoas fresca
9. coentros q.b (opcional)

Tempo: Aproximadamente 35 a 45 minutos

Dificuldade: Fácil

Modo de Preparação

1. Cortar as bochechas em pedaços
2. Fritar as batatas a 200º durante 15 a 20 minutos
3. Colocar azeite num tacho grande, em seguida adicionar o alho
4. Adicionar a carne, em seguida colocar o sal, o pimentão, pimenta, o louro e o vinho
5. Deixar apurar e juntar as ameijoas, mexer e deixar cozinhar
6. Colocar as batatas e finalizar com coentros



Link do vídeo: <https://www.youtube.com/watch?v=kmCKmcpyOko>