

# CARNE DE PORCO COM CASTANHAS



## CONFEÇÃO

1. Descasque os dentes de alho, deite-os para a taça do robot com a lâmina picadora, junte o azeite, o pimentão-doce, o vinho branco, sal e piri-piri e pique 15 segundos na velocidade 10. Arranje a carne de porco, coloque-a numa tigela, junte depois a mistura anterior e a folha de louro, envolva e deixe marinar no frio de um dia para o outro.
2. No dia, deite a carne com a marinada para a taça do robot com o acessório misturador, encaixe por cima o cesto de cozedura a vapor com as castanhas e programe a 130°C, na velocidade 1, durante 25 minutos ou até que a carne comece a ficar macia. Passe a espátula a meio do programa para soltar a carne.
3. Deite a carne com o molho para uma travessa, junte as castanhas e sirva polvilhado com salsa picada.

## INGREDIENTES

- 700 G DE CARNE DE PORCO AOS CUBOS (ROJÕES)
- 500 G DE CASTANHAS CONGELADAS
- 3 DENTES DE ALHO
- 200 ML DE VINHO BRANCO
- 50 ML DE AZEITE
- 1 C. DE CHÁ DE PIMENTÃO-DOCE
- 1 FOLHA DE LOURO
- SALSA PICADA Q.B.
- SAL E PIRIPIRI Q.B.