

CARNE DE PORCO DE TOMATADA COM CURGETE



INGREDIENTES

- 400 G DE ROJÕES DE PORCO
- 3 TOMATES MADUROS
- 1 CURGETE COM CASCA EM PEDAÇOS
- 50 G DE POLPA DE TOMATE
- 1 CEBOLA PEQUENA
- 2 DENTES DE ALHO PICADOS
- 1/2 MOLHO DE COENTROS PICADOS
- 1 FOLHA DE LOURO
- 250 G DE BATATA DOCE EM CUBINHOS
- 2 COLHERES DE SOPA DE MASSA DE PIMENTÃO
- 50 ML COPO DE VINHO BRANCO
- AZEITE E BANHA DE PORCO Q.B.
- SAL E PIMENTA Q.B.

CONFEÇÃO

1. Misture numa tigela o vinho, a massa de pimentão, o alho picado, louro, sal e pimenta. Regue a carne de porco com esta mistura e deixe a marinar de um dia para o outro.
2. Pré-aqueça o forno a 200°C.
3. Tempere a batata doce com sal e regue com um fio de azeite. Leve a assar no forno a 200°C durante aprox. 25 min.
4. Coloque na taça a lâmina picadora. Coloque a cebola e o tomate, partidos em quartos, e programe V11 durante 10 seg. Retire e reserve.
5. Coloque na taça o acessório misturador. Adicione o azeite, a banha e a carne de porco e programe Slow Cook P1, a 130°C, durante 10 min.
6. Adicione a marinada, o tomate e a cebola previamente reservados, a polpa de tomate, e programe Slow Cook P2, a 95°C, durante 20 min.
7. Adicione a curgete cortada em pedaços pequenos e programe mais 10 min, a 100°C, sem velocidade.
8. Envolve com a batata doce assada e polvilhe com os coentros picados.