Carne

CARNE DE PORCO

Receita de Fã
Fácil
120 Min.
1-4 Doses

INGREDIENTES

- 2 COLHERES MASSA PIMENTÃO
- 2 COLHERES DE MASSA ALHO
- SAL
- PIMENTA
- 2 DENTES DE ALHO
- 450G DE CARNE PORCO
- 100 ML VINHO BRANCO

CONFEÇÃO

1. Comece por Temperar a carne com massa de pimentão, massa de alhos sal e pimenta, deixe a Temperar por uma hora
2. Na taça moulinex coloque a lâmina misturadora, um fio de azeite e os alhos,programe 1 minuto velocidade 2, 100°
3. Acrescente a carne e o vinho é programe velocidade 3 130° por 50 minutos
4. Acompanhe com batata frita e arroz