

# CARNE DE PORCO COM CASTANHAS



## CONFEÇÃO

1. Num recipiente tempere a carne com alho, sal, pimenta, colorau, a folha de louro e vinho branco. Deixe a marinar pelo menos duas horas.
2. No copo, insira o acessório misturador.
3. Coloque a carne e a sua marinada no copo juntamente com a água e a banha.
4. Programe a cc em SLOWCOOK/100°C/20 min.
5. No fim desse tempo colocar no copo as castanhas já descongeladas e programe 15 minutos/vel.3/100°C.
6. No momento de servir polvilhe com salsa picada (se quiser e gostar).

## INGREDIENTES

- CARNE DE PORCO COM CASTANHAS
- 300 ML DE VINHO BRANCO
- 4 DENTES DE ALHO
- SAL E PIMENTA QB
- 1 C. CHÁ DE COLORAU
- 1 FOLHA DE LOURO
- 800 G DE CARNE DE PORCO EM CUBOS PEQUENOS
- 50 G DE BANHA DE PORCO
- 8 CL DE ÁGUA
- 400 G DE CASTANHAS CONGELADAS (PREVIAMENTE DESCONGELADAS)
- SALSA PICADA A GOSTO PARA DECORAR NO FINAL