

Número	31	Tema	Carnes	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	CARNE DE PORCO ESTUFADA COM CASTANHAS				

Carne de Porco Estufada com Castanhas

Ingredientes: Para 4 pessoas

- >800 g de perna de porco ;
- >2 cebolas ;
- >3 dentes de alho ;
- >1 ramo de salsa ;
- >2 folhas de louro ;
- >sal;
- >pimenta ;
- >noz-moscada ;
- >1 kg de castanhas ;
- >100 g de banha

Modo de preparação:

Coloca-se a carne num tacho com as cebolas cortadas em rodela finas, os dentes de alho esmagados, a banha, a salsa, o louro, e tempera-se com sal, pimenta e noz-moscada. Leva-se a estufar com o lume moderado, agitando o tacho de vez em quando.

Entretanto, cozem-se as castanhas golpeadas em água temperada com sal. Descasam-se e juntam-se à carne estufada no último momento. Corta-se a carne em fatias e acompanha-se com as castanhas.