

Número	46	Tema	Carnes	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	CARNE EM VINHA D'ALHOS (Lamego)				

Carne em vinha d'alhos (Lamego)

Ingredientes:

- >550 g de toucinho entremeado
- >300 g de costelas de porco
- >1 Kg de lombinhos de porco
- >450 g de febra
- >8 dentes de alho
- >cerca de 1 l de vinho tinto
- >azeite para fritas
- >sal

Modo de preparação:

Cortam-se as carnes em bocados regulares e separam-se as costelas. Temperam-se com sal e os dentes de alho picados.

Cobre-se com o vinho tinto. Fica em repouso no frigorífico de dois a oito dias. Depois fritam-se porções em azeite quente e servem-se com batatas.