

Número	49	Tema	Carnes	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	<b>MARRÃ (Mesão Frio)</b>				

## Marrã (Mesão Frio)

### Ingredientes:

- >1 Kg de carne de porco fresca e entremeada
- >1 Kg de batatas pequenas
- >2 colheres de sopa de azeite
- >2 folhas de louro
- >5 dentes de alho
- >1 limão
- >2 dl de vinho branco
- >sal

### Modo de preparação:

Corta-se a carne aos bocados regulares, tempera-se com os dentes de alho pisados com sal, uma tira de limão e por fim, rega-se com o vinho. Fica temperada durante 24 horas. Cozem-se as batatas com pele, que se descascam. Prepara-se uma frigideira com o azeite onde se coloca a carne a «rugir» e rega-se de vez em quando com o vinho, não deixando colar a carne à frigideira. Quando a carne estiver frita, colocam-se as batatas inteiras na frigideira, salteando-as juntamente, com a carne. Põem-se folhas de louro. Serve-se em caçarola de barro com as batatas