

Pratos Principais | Pratos de Carne

# Barriga de Porco Suculenta com Alho

50 min. | Fácil | Económico | 4 doses

## Ingredientes

1500 g de barriga de porco sem osso

1 cerveja

1 embalagem de MAGGI Suculento no Forno Entrecosto à Antiga com Alho e Pimentão Doce

1 dl de vinho branco

3 dentes de alho com casca

tomilho fresco q.b.

chips de batata doce

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 874,5 kcal | 44%* |
| **Proteínas** | 107,4 g | 215%* |
| **Lípidos** | 42,2 g | 60%* |
| **Hidratos de Carbono** | 11,7 g | 5%* |

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

## Preparação

1. Limpe a carne e esfregue-a com a pasta de suculento no forno, de modo a que fique bem coberta.
2. Misture a cerveja com o vinho branco e regue a carne. Junte os alhos esborrachados e o tomilho fresco.
3. Leve ao forno, com a pele virada para cima durante 35 minutos para ganhar uma ligeira crosta. Tape com papel de alumínio e leve ao forno durante, e mais 2,5/3h.
4. A carne deverá ficar bem cozinhada e a desfazer-se e o molho escurinho. Retire o papel alumínio e deixe tostar um pouco mais a seu gosto.
5. Acompanhe com chips e salada.