



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.