

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.