



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

<b>Energia</b>	874,5 kcal	44%*
<b>Proteínas</b>	107,4 g	215%*
<b>Lípidos</b>	42,2 g	60%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.