

Costeletas de porco com queijo e fiambre

Carne —    30 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/costeletas-de-porco-com-queijo-e-fiambre



Ingredientes

4 costeletas de porco grandes
Sal e pimenta q.b.
1 c. chá de alho em pó
1 c. café de pimentão-doce
1 c. sopa de manteiga
4 fatias de fiambre
4 fatias de queijo
1 c. sopa de mostarda
½ chávena de vinho branco
140 ml de natas
1 c. chá de maisena

Confeção

1. Tempere as costeletas com sal, pimenta, o alho em pó e o pimentão-doce.
2. Numa frigideira, derreta a manteiga e frite as costeletas de ambos os lados até ficarem bem douradas.
3. Coloque-as de seguida numa travessa e ponha uma fatia de fiambre e outra de queijo sobre cada uma.
4. Sem lavar a frigideira, junte a mostarda e o vinho branco e deixe ferver.
5. Adicione as natas e a maisena dissolvida num pouco de água e envolva bem.
6. Cozinhe até o molho engrossar.
7. Verta este molho por cima das costeletas e leve-as ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 15 minutos.