

Porco em Molho de Natas e Cogumelos com Arroz de Passas e Ervilhas

Carne —   40 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/porco-em-molho-de-natas-e-cogumelos-com-arroz-de-passas-e-ervilhas



Ingredientes

Sal q.b.
Pimenta preta q.b.
Azeite q.b.
800g de pá de porco com osso
50g de cebola
185g de cogumelos laminados
2 pacotes de natas
400g de arroz agulha
100g de ervilhas
30g de passas de uvas

Confeção

1. Tempere a pá de porco com sal e pimenta preta e core-a de todos os lados, em azeite bem quente. Leve ao forno à temperatura de 180°C durante 20 minutos, retire do forno e corte em fatias.
2. Para o molho, leve ao lume o azeite com a cebola picada, deixe alourar um pouco, acrescente os cogumelos e deixe refogar. Junte as natas, tempere com sal e pimenta, e deixe cozinhar durante 20 minutos em lume muito brando.
3. Numa outra panela, leve ao lume o azeite com a cebola picada, deixe alourar um pouco, acrescente o arroz e envolva bem. Junte água, tempere de sal e deixe cozinhar em lume brando.
4. Retire tudo do lume, triture o molho, e ao arroz junte as ervilhas e as passas de uva e envolva.
5. Para servir, coloque a carne numa travessa, regue com o molho e acompanhe com o arroz.