# moreira
carnes

*Receitas a seu gosto!*

# Frango do Campo Assado à Alentejana

**Ingredientes para 6 pessoas**

1 frango do campo inteiro
300g de tiras de entremeada cortadas em cubinhos
700g de batatinhas para assar descascadas
7 dentes de alho
3 colheres de chá bem cheias de Massa de Pimentão
3 folhas de louro
125 ml de vinho branco
Sal q.b.
20g de margarina
Rodelas de laranja

**Preparação**

1. Corte os alhos em pedaços e coloque-os num almofariz. Adicione um pouco de sal, tendo em conta que a massa de pimentão já é salgada, principalmente se for caseira. Esmague tudo muito bem até que fique uma pasta. Misture bem a pasta de alho com a massa de pimentão.

2. Barre bem o frango por dentro e por fora com 3/4 do tempero. Coloque-o num tabuleiro de ir ao forno com os peitos virados para cima.

3. Numa tigela misture bem as batatas com o restante tempero e com a entremeada.
À volta do frango, espalhe a mistura das batatas com a entremeada. Espalhe também as folhas de louro. Regue com o vinho branco. Por fim, junte a margarina.

4. Leve ao forno pré-aquecido nos 190°C e deixe assar aproximadamente 1 hora e 30 minutos. Quando tudo estiver bem loirinho e o molho apurado, retire do forno. Sirva acompanhado das rodelas de laranja e com uma salada de alface roxa, folhas de coentros e cebola.

**A equipa Moreira Carnes deseja-lhe um bom apetite!**

© 2017 CongeladosMoreira

# Almôndegas à Mexicana

**Ingredientes para 5 pessoas**

500g de carne de vaca picada
260g de feijão encarnado cozido (1 lata pequena)
150g de milho doce cozido
Meio pimento vermelho pequeno cortado em cubinhos
Meio pimento verde pequeno cortado em cubinhos
1 malagueta cortada em rodelas
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
2 tomates médios maduros cortados em cubos
Salsa picada
4 colheres de sopa de azeite
4 colheres de sopa de polpa de tomate
150 ml de vinho branco
1 cubo de caldo de carne natural
Sal q.b.

**Preparação**

1. Tempere a carne com sal e misture bem. Retire pedaços de carne e faça almôndegas do mesmo tamanho.

2. Num tacho leve ao lume 2 colheres de sopa de azeite, a cebola e os alhos. Mexa e deixe refogar sem deixar alourar. Ao refogado junte a malagueta, os pimentos e o tomate cortado em cubos. Mexa e deixe refogar bem aproximadamente 10 minutos.

3. Ao refogado junte a polpa de tomate, o caldo de carne, o feijão, o milho e a salsa picada. Tempere com sal. Adicione o vinho branco e por fim, 200 ml de água. Mexa, tape e deixe cozinhar em lume médio durante 20 minutos até que tudo fique apurado.

4. Entretanto, numa frigideira leve ao lume o restante azeite e deixe aquecer. Frite as almôndegas de ambos os lados até que ganhem cor. Por fim, espalhe o molho por cima e deixe apurar entre 5 a 10 minutos. Quando tudo estiver bem apurado, está pronto a servir.

Acompanhe este prato com arroz branco.

**A equipa Moreira Carnes deseja-lhe um bom apetite!**

© 2017 CongeladosMoreira

# Cabrito Assado

**Ingredientes para 4 pessoas**

1,5 kg de cabrito
1 colher de sopa bem cheia de massa de pimentão
4 dentes de alho picados
3 folhas de louro
1 cebola cortada em rodelas meia-lua
Raminhos de salsa
500 ml de vinho branco
Sal q.b.
Pimenta q.b.
1 kg de batatinhas para assar
30 ml de azeite
2 colheres de sopa de banha
200 ml de caldo de carne

**Preparação**

1. Numa tigela, tempere o cabrito com sal, pimenta, os alhos picados e a massa de pimentão. Misture tudo. Junte as folhas de louro, as rodelas de cebola e os raminhos de salsa. Regue tudo com o vinho branco e guarde no frigorífico de um dia para o outro.

2. No dia seguinte, tempere as batatas com sal, pimenta e metade do azeite. Misture tudo.

3. Num tabuleiro de ir ao forno, coloque no fundo os raminhos de salsa, a cebola e as folhas de louro. Por cima, coloque a carne e à volta da carne espalhe as batatas. Regue tudo com o marinado da carne, o caldo de carne e o restante azeite. Por cima, espalhe pedacinhos de banha.

4. Leve ao forno pré-aquecidos nos 200º durante 1 hora e 10 minutos. A meio do tempo, vire a carne para ficar loira de ambos os lados.

Depois do cabrito assado, acompanhe com grelos e sirva.

**A equipa Moreira Carnes deseja-lhe um bom apetite!**

© 2017 CongeladosMoreira

# Costeletas de Porco Assadas no Forno

**Ingredientes para 4 pessoas**

4 costeletas de porco com o courato
4 dentes de alho esmagados
1 colher de chá bem cheia de massa de pimentão
1 folha de louro partida ao meio
1 colher de café rasa de cominhos em pó
500 ml (0,5l) de vinho verde
Coentros q.b.
Sal q.b.
Pimenta q.b.
1 kg de batatinhas para assar descascadas
1 colher de chá de colorau
2 colheres de sopa de azeite
1 colher de sopa de margarina
Coentros picados

**Preparação**

1. Num tabuleiro de barro ou de vidro, coloque as costeletas. Tempere de ambos os lados com sal, pimenta, massa de pimentão e os cominhos. Espalhe os alhos, o louro e raminhos de coentros. Por fim, regue tudo com o vinho verde. Deixe marinar no frigorífico de um dia para o outro.

2. No dia da confecção, tempere as batatas com sal, colorau e o azeite. Misture tudo. Espalhe à volta da carne. Junte o marinado das batatas e a margarina.

3. Leve ao forno pré-aquecido nos 200º e deixe assar durante 40 minutos. Passado os 40 minutos, vire a carne com o courato virado para cima para que fique tostado. Leve novamente ao forno e deixe assar aproximadamente 20 minutos até que o courato fique tostado. Depois da carne e das batatas assadas, retire.

Sirva este prato com os coentros picados por cima e acompanhado de grelos de nabo ou de couve cozidos.

**A equipa Moreira Carnes deseja-lhe um bom apetite!**

© 2017 CongeladosMoreira

moreira carnes

# Bife com Molho de Pimenta

**Ingredientes para 2 pessoas**

2 bifes de vaca do lombo com aproximadamente 180g cada
Flor de sal q.b.
50g de manteiga
100 ml de caldo de carne natural (meio cubo de caldo natural)
2 colheres de sopa bem cheias de mistura de pimentas em grão
1 colher de chá de molho inglês
200 ml de natas

**Preparação**

1. Num almofariz esmague um pouco as pimentas. Quando mais esmgadas tiverem, mais forte fica o molho.

2. Tempere os bifes de ambos os lados com um pouco de flor de sal, tendo em conta que o caldo de carne já é salgado. Numa frigideira, leve ao lume a manteiga e deixe aquecer bem. Frite os bifes de ambos os lados a gosto. Depois dos bifes fritos coloque-os num prato.

3. À gordura que ficou, misture a pimenta, o molho inglês e o caldo de carne. Deixe ferver alguns minutos até que o molho reduza para metade. Bata as natas com uma vara de arames até que ganhem um pouco de consistência e volume. Junte as natas ao molho e misture bem. Deixe cozinhar alguns segundos até que o molho fique cremoso. Sirva o bife com o molho por cima.

**A equipa Moreira Carnes deseja-lhe um bom apetite!**

© 2017 CongeladosMoreira

# Bifinhos de Peru Enrolados em Alho Francês e Cenoura

**Ingredientes para 4 pessoas**

8 bifes de peru
1 parte branca de alho francês cortada em tiras
1 cenoura grande ralada
4 colheres de sopa de azeite
1 colher de sopa de mostarda dijon
1 cubo de caldo de galinha (opcional)
300g de cogumelos frescos cortados em quartos
250 ml de vinho branco
1 colher de sopa de farinha maizena
200 ml de natas de soja
Sal q.b.
Pimenta q.b.

**Preparação**

1. Tempere os bifes de ambos os lados com sal e pimenta. Por cima de cada bife, coloque um montinho de alho francês e um montinho de cenoura ralada. Enrole o bife e prenda os rolinhos com palitos. Repita o processo com todos os bifes.

2. Num tacho largo, leve ao lume o azeite e deixe aquecer um pouco. Junte os rolinhos e deixe fritar um pouco de ambos os lados para ganhar cor. Adicione os cogumelos, o cubo de caldo de galinha e o vinho branco. Tape e deixe cozinhar durante 2 minutos.

3. Numa tigela, coloque a mostarda e a farinha. Aos poucos, adicione 300 ml de água e mexa.

4. Junte à carne, a mistura da farinha com a mostarda. Por fim, adicione as natas de soja. Mexa tudo com cuidado, tape e deixe cozinhar aproximadamente 25 minutos em lume médio. Depois do molho apurado, está pronto a servir.

Acompanhe este prato com arroz de manteiga.

**A equipa Moreira Carnes deseja-lhe um bom apetite!**

© 2017 CongeladosMoreira

moreira
carnes

Rua do Comércio, Apartado 4
3780-908 Sangalhos

TEL. +351 234 730 750
FAX. +351 234 746 099
CEL. +351 966 227 230

comercial@congeladosmoreira.com