

A carne e o alecrim são a combinação perfeita neste prato. As batatinhas envolvem-se no molho e o pão não pode faltar. Rápido e cheio de sabor.

Costeletas à serrenha

4 doses | 40 min preparação | sem glúten

INGREDIENTES

800 g de costeletas de porco
400 g de batatas
3 cebolas médias
2 dentes de alho
1 raminho de alecrim
Azeite q.b.
Coentros q.b.
Pimenta em grão moída
Sal q.b.
Sumo de limão q.b.
Vinho branco q.b.

PREPARAÇÃO

Num almofariz, esmague um dente de alho com o sumo de limão, o alecrim, um pouco de azeite e sal.

Tempere as costeletas com este preparado e umas pedrinhas de sal grosso. Num tacho, refogue em azeite, a cebola cortada em meias-luas e o alho picado.

Deixe apurar e refresque com vinho branco. Junte as costeletas previamente coradas em azeite e deixe cozinhar em lume brando. Retifique os temperos.

Entretanto, coloque as batatas a cozer com pele, que deverá ser retirada depois da cozedura. Corte-as às rodelas, salteie em azeite e alho, tempere de sal e pimenta e polvilhe com coentros picados.

Para finalizar, coloque as batatas na base do prato, as costeletas por cima, a cebolada e o alecrim.

