



Lombinhos de porco com menta

lombinhos de porco com menta

45 min | ★ | Prato Principal

para 4 pessoas

ingredientes

500 g de lombinhos de porco

1 colher de sopa de pasta de alho

Molho Inglês q.b.

2 colheres de sobremesa de açúcar mascavado

1 saqueta de Lipton Mint

Raiz de Gengibre

Becel Cozinha

0,5 dl de vinho branco

400 g de batatinhas para cozer

Sal q.b.

1 colher de chá de amido de milho Maizena

Folhas frescas de hortelã

2 laranjas

modo de preparação (para 4 porções)

para lombinhos de porco com menta

1. Coloque os lombinhos de porco num tabuleiro, junte-lhes a pasta de alho, o molho inglês, o açúcar mascavado, o conteúdo da saqueta de chá e o suco de um pedaço de raiz de gengibre ralada.
2. Envolve bem os lombinhos na mistura, tape e reserve durante 1 hora no frigorífico.
3. Deite um pouco de Becel Cozinha numa frigideira. Deixe aquecer bem e aloure os lombinhos, bem escorridos, de todos os lados sobre lume médio a forte. Reduza o lume e junte a marinada diluída em metade do vinho branco. Tape e deixe cozinhar durante cerca de 25 minutos ou até a carne estar macia.
4. Entretanto coze as batatas em água temperada com sal. Quando estiverem macias, escorra-as bem e salteie com um pouco de Becel Cozinha até ficarem douradas.
5. Dissolva a Maizena no restante vinho, deite sobre a carne e deixe ferver um pouco mais até o molho começar a engrossar um pouco.
6. Sirva a carne fatiada, regada com o molho e polvilhada com folhinhas frescas de hortelã picadas grosseiramente. Acompanhe com as laranjas cortadas em rodela e as batatas salteadas.

Saboroso!