

Minchi de Porco com Açafrão

Por Armando Ritchie

Ingredientes:

- 1kg copa lombo moído
- 1 cebola média picada
- 200grs de cenoura crua picada
- 100grs de azeitona verde picada
- 250grs de chouriço português cortado em tiras fininhas
- 3 ovos em omelete e cortados em cubos
- 1 lata de ervilhas em conserva
- 3 dentes de alho picados
- 4 colheres de sobremesa de açafrão
- 2 colheres de sobremesa de cominho
- Sal e pimenta branca moída a gosto
- 500grs de batata cortada em cubos

Modo de preparação:

Numa escumadeira, tempere com sal as batatas cortadas em cubos e deixe descansar por 30 minutos para escorrer a água. Fritar em óleo quente e reservar.

Numa frigideira, ao fogo médio, com 3 colheres de sopa de óleo, coloque a carne moída e mexa constantemente até soltar e secar. Reserve (se tiver ainda líquido, pode deitar fora).

Em outra frigideira, ao fogo médio, com duas colheres de sopa de óleo, coloque meia porção de alho picado e refogue, com chouriço, cebola, cenoura, azeitona, ervilha e no final duas colheres de açafrão e uma de cominho. Refogue bem até ficar sequinho. Tempere com sal e pimenta branca a gosto.

Voltar para 1ª. frigideira, ao fogo médio, com duas colheres de óleo, coloque a sobra de alho, carne moída e o restante de açafrão e cominho, tempere com sal e pimenta do reino branca. Refogue bem, mexendo constantemente para não grudar. Acrescente a mistura da 2ª. frigideira e depois coloque omelete em cubos e misture.

Sirva acompanhado com batatinhas fritas e arroz branco.

