



## receita

Lombo de Porco Preto DOP com castanhas e puré de batata-doce da Malhadinha, Vitalina Santos

### INGREDIENTES

1kg Lombo de porco preto DOP  
250gr Castanhas  
1kg Batata-doce  
Alecrim  
Alho  
Erva-doce  
Leite  
Manteiga  
Massa de pimentão doce  
Noz-moscada  
Vinho  
Fio norte

### CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 180° durante 10min.  
2. Tempere a carne com sal, alho, massa de pimentão doce, alecrim, azeite e vinho. Coloque-a num tabuleiro e reserve.  
3. Faça um golpe profundo, na horizontal, a meio das castanhas. Tenha atenção para não as partir ao meio.

4. Leve uma panela ao lume com água. Adicione as castanhas e a erva-doce e deixe-as cozer por cerca de 30 minutos. Assim que as castanhas começarem a abrir, verifique o estado da cozedura e retire-as quando estiverem do seu agrado.

5. Depois das castanhas arrefecerem, tire-lhes a pele e recheie o lombo de porco preto com as castanhas inteiras. Para recheiar o lombo, faça um golpe na vertical de uma ponta à outra, fundo o suficiente para colocar as castanhas e no fim feche-o com o fio norte.

6. Lave as batatas e coloque-as inteiras num tabuleiro.

7. Leve a carne e as batatas ao forno a assar a 180°, durante 1h. A meio da cozedura, vire a carne.

8. Quando a batata-doce estiver assada, retire-lhes a pele e esmague-as com um garfo.

9. Leve uma panela ao lume e acrescente a batata-doce, 4 colheres de sopa de leite, 2 colheres de

sopa de manteiga e 1 colher de café de noz-moscada. Mexa até obter uma consistência cremosa.

10. Retire o fio norte e corte o lombo às rodelas, e está pronto a servir. Bom apetite!

M  
H N

HERDADE  
MALHADINHA  
NOVA

Partilhe connosco o resultado final, identificando-nos @malhadinhanova