



Alcatra

**Cozinha Açoriana -
Tradição & Inovação**

Ingredientes:

2 kg Carne de novilho (acém, pá, cachaço ou rabadilha);

1 Chambão com osso e medula;

6 Dentes de alho;

5 Cebolas;

2 Folhas de louro;

18 Bagas de Pimenta-da-Jamaica;

250 gr. Toucinho de porco fumado;

100 gr. Banha de porco;

50 gr. Manteiga;

500 ml. de vinho verde ou branco;

Pimenta preta q.b.;

Cravinho q.b.;

Sal q.b.;



Alcatra

**Cozinha Açoriana -
Tradição & Inovação**

Preparação:

1. Unte a totalidade do interior de um alguidar de barro próprio de confeccionar Alcatra com a banha de porco;
2. Coloque no fundo do alguidar uma camada de cebola picada, alho picado, cubos pequenos de toucinho, pimenta-da-Jamaica, sal e um pouco de vinho e o chambão inteiro;
3. Adicione uma parte da carne cortada em pedaços de tamanho idêntico e coloque por cima uma camada de cebola picada, alho picado, cubos pequenos de toucinho, pimenta-da-Jamaica, sal, pimenta preta, uma folha de louro e um pouco de vinho e de seguida o resto da carne e a última camada de cebola picada, alho picado, cubos pequenos de toucinho, pimenta-da-Jamaica, uma folha de louro, sal, pimenta preta, a manteiga em cubos e vinho;
4. Cubra o alguidar com folhas de couve, de figueira ou papel de alumínio com pequenos furos. Deixe repousar durante cerca de 30 minutos;
5. A Alcatra deve ser confeccionada em forno de lanha durante 2 a 3 horas. Caso não tenha forno de lanha, pré-aqueça o forno do fogão a 180 graus e deixe cozinhar durante entre 3 a 4 horas. A meio do tempo de cozedura, vire os pedaços de carne. Adicione vinho destemperado com água sempre que faltar molho para a carne não secar.