

LEITÃO ASSADO NO FORNO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

1 leitão
250g de banha de porco com tempero de louro à temperatura ambiente
1 cabeça de alhos picados
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação:
2 horas e 15 minutos + 2 horas
Custo: ~55.00 € | Custo por pessoa: ~5.50 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f16/leitao-assado-no-forno-24263/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, junte a banha e os alhos.
Tempere com sal e bastante pimenta.
Misture tudo.
2. Com umas folhas de papel de cozinha, seque ao máximo a pele do leitão.
Barre o leitão com a mistura da banha.
Deixe a tomar gosto durante 2 horas.
3. Leve o leitão ao forno pré-aquecido nos 180° e deixe assar aproximadamente 2 horas.
A meio do tempo, vire o leitão.
Depois do leitão assado, retire-o.
4. Corte-o em pedaços e coloque o molho numa molheira.
Sirva o leitão acompanhado de rodela de laranja, batata frita às rodela, salada e o molho.

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com