

PERNA DE **PORCO** NO FORNO COM LINGUIÇA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 5 PESSOAS

1,2 kg de carne de porco da perna
260g de linguiça alentejana
3 dentes de alho picados
2 colheres de chá de massa de pimentão
1 colher de sopa bem cheia de banha de porco
1 colher de sopa de azeite
1 colher de chá de paprica
1 kg de batatinhas para assar
1 cebola grande,
de preferência nova cortada em tiras
1 pimentão vermelho cortado em tiras
2 folhas de louro
250 ml de vinho branco
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 2 horas e 30 minutos + 12 h
Custo: 12.00 € | Custo por pessoa: 2.40 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f16/perna-porco-no-forno-linguica-40081/>

PREPARAÇÃO

1. Com uma faca comprida, dê golpes de um lado ao outro da carne para que consiga introduzir a linguiça. Atravessa a linguiça de um lado ao outro no orifício que abriu e corte-a pela extremidade. Repita o processo mais 4 vezes de forma a que sobre um pouco de linguiça. Corte a restante linguiça em rodelas finas.
2. Coloque num almofariz os alhos picados, pimenta e uma colher de chá de sal. Esmague tudo muito bem até que fique uma pasta. Junte a massa de pimentão e junte muito bem com uma colher.
3. Coloque a carne num tabuleiro de ir ao forno. Barre-a com o tempero que preparou. Deixe marinar algum tempo, de preferência de um dia para o outro.
4. Na hora de colocar no forno, tempere as batatas com umas pedrinhas de sal, a paprica e o azeite. Envolve tudo. À volta da carne espalhe a cebola, o pimento vermelho, as folhas de louro, a linguiça cortada em rodelas e as batatinhas. Regue a carne com o marinado das batatas. Por cima da carne coloque a banha. Por fim, regue à volta com o vinho branco.
5. Leve ao forno pré-aquecido nos 180°C e deixe assar durante 2 horas. A meio do tempo, vire a carne e mexa as batatas. Depois de tudo assado, retire do forno e sirva. Se quiser, pode acompanhar este prato com grelos cozidos ou uma salada. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

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

Saborintenso.com