

Anho Assado com Arroz de Forno

Receita típica do Tâmega

INGREDIENTES

Anho de +/- 10Kg de peso; louro / loureiro; salsa; alho, azeite, cebola, colorau, toucinho, "banha de porco", vinho verde branco, Sal Marinho, arroz, batatas.



PREPARAÇÃO

A sua preparação é iniciada na véspera, preparando uma pasta dos condimentos descritos, untando o anho e deixando-se repousar para que o mesmo absorva o sabor das especiarias. No dia seguinte, prepara-se uma calda, cozendo a cabeça e os "pernis" do anho, salpicão, presunto, carne de porco, carne de vaca, cebola e sal. Deixa-se ferver até que fique com tonalidade branca. Entretanto, colocar o arroz no alguidar de barro, pondo cebola, um fio de azeite, salsa e sal. Arcescente a calda anteriormente preparada, mexa e coloque uma grelha por cima do alguidar, local onde de seguida se coloca o anho.

Ao mesmo tempo desta preparação, acende-se o forno a lenha. Deve-se manter o lume constante, para que o forno não aqueça demasiado nem muito rápido. Tudo a seu tempo na tranquilidade da chama, que de vez em quando é necessário agitar. Forno quente com aspeto de barro branco no seu interior, está pronto para albergar o anho e cozinha-lo como ninguém. Coloque o alguidar do arroz, a grelha por cima e o anho "untado" por cima, e vai ao forno. Feche a porta e deixe assar lentamente durante aproximadamente uma hora, altura em que se abre a porta ao forno, vira o anho e volte a colocar no forno, fechando a porta e deixe repousar durante mais um terço do tempo da cozedura. "Ao abrir a porta ao forno"... tostadinho, está pronto a saborear.

Saber fazer: A particularidade deste produto, tem a ver com a sua forma de produção, o qual tem que ser confeccionado em forno a lenha, de tijolo de barro, e o anho tem que ir a assar por cima do arroz. A sua preparação de véspera é essencial para ao sabor da carne se junte todos os sabores dos ingredientes da pasta no qual é barrado o anho.