

Lacão assado no forno com laranja e tomilho

Chefe Hernâni Ermida

INGREDIENTES

- 1 pernil de porco fresco com cerca de 1,400kg
- 1 ramo pequeno de tomilho
- 2 laranjas
- 5 dentes de alho
- 2,5 dl de vinho branco
- 5 c.s de azeite extra-virgem
- Sal Marinho grosso
- Pimenta acabada de moer



Chef Hernâni Ermida
A vida com mais sabor



PREPARAÇÃO

Tempere o pernil com sal grosso e pimenta preta acabada de moer

Junte o sumo de uma laranja, os alhos esmagados com ou sem casca, o tomilho, o vinho e o azeite

Misture, tape e deixe marinar de um dia para o outro, virando de vez em quando

No dia seguinte ligue o forno a 150°

Ponha o pernil num prato de forno, junte a marinada e a última laranja cortada em rodelas grossas

Leve ao forno até ficar tenro, virando de vez em quando para a pele ficar douradinha e crocante

Depois sirva com guarnição a gosto, que pode ser batata doce assada ou salteada e temperada com sal pimenta folhas de alecrim e azeite



CLUBE VINHOS
PORTUGUESES