

# 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