

Número	39	Tema	Carnes	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	PERNA DE PORCO (Minho)				

## Perna de porco (Minho)

### Ingredientes:

- 1 perna de porco com 6 Kg
- 1 ramo de salsa
- 1,5 dl de azeite
- 3 dl de vinho branco
- 150 g de toucinho
- 3 cabeças de alho
- 3 cebolas médias
- 170 g de banha
- 90 g de sal grosso
- Pimenta, cominhos e piri-piri

### Modo de preparação:

Depois de tirar o coiro à perna do porco, esfrega-se com a mistura de sal, pimenta, piri-piri e os dentes de alho pisados. Barra-se com a banha, deixando assim temperada de um dia para o outro, já dentro da assadeira de barro.

No dia seguinte, lardeia-se com metade do toucinho e uma cebola, polvilha-se com cominhos ( pouco) e molha-se com o azeite. Corta-se a cebola aos quartos e põe-se por cima, assim como o restante toucinho. Leva-se ao forno a assar cerca de três horas. Vai-se refrescando com o vinho branco. De vez em quando, rega-se com o próprio molho. Depois de assada, serve-se inteira, cobrindo o osso com o papel prateado.