

Número	05	Tema	Petiscos	Data	20 de Junho de 2007
Assunto	<b>PRESUNTO (I) (II)</b>				

## Presunto (I)

### Ingredientes:

- presunto
- vinho branco
- alho
- louro, sal, pimenta picante (caiena)

### Modo de preparação:

Depois de cortados os presuntos e da carne estar arrefecida, barram-se com uma vinha d'alhos feita com vinho branco, alho, louro, bastante sal e pimenta picante. Ficam assim três dias. Depois lavam-se muito bem, enxugam-se e colocam-se na salgadeira com camadas de sal grosso. Depois de duas semanas retiram-se e lavam-se muito bem de sal. Penduram-se até estarem secos. Humedecem-se depois com vinho branco e barram-se com pimenta vermelha picante. O vinho branco tem que ser em quantidade suficiente para que a pimenta possa aderir em toda a superfície do presunto a fim de ficar bem isolado.

Tirado do fumeiro, o presunto é então barrado com azeite e colorau doce. Com um pano absorve-se o excesso de azeite e, para evitar que o presunto ganhe vermes (sã), é polvilhado com borato.

Em Trás-os-Montes, os grandes apreciadores de presunto só comem no ano seguinte ao da sua preparação, depois de o verem coberto por uma ligeira poeira branca. Há ainda quem só os aprecie depois de envoltos numa camada de bolor verde que atinge por vezes 2 cm. Estes bolores são, evidentemente, retirados antes de o presunto ser consumido.

## Presunto (II)

Aparam-se as pás e as pernas de porco e barram-se generosamente com uma papa feita com alhos esmagados, sal grosso, colorau e vinho tinto. Esta papa deve ser particularmente abundante sobre as partes gordas e junto ao osso. Depois, e já na salgadeira, colocam-se as peças de carne sobre uma cama de sal grosso e cobrem-se totalmente com mais sal grosso, ficando assim durante um mês. Passado esse tempo, sacode-se o sal e põem-se os presuntos no fumeiro, de onde se tiram na 1ª sexta-feira de Maio, dia em que são deitadas à terra as sementes para que a horta seja farta de pimentos, abóboras, tomate e nabos.