



Prato Principal

Anho Assado à Moda de Baião



Ingredientes

1. hortelã e salsa q.b
2. 1 cebola
3. banha curada
4. azeite q.b
5. vinho branco de baião
6. sal grosso
7. batatas
8. carne de porco
9. pimentão doce
10. piripiri
11. louro
12. arroz

Tempo: Aproximadamente 4h

Dificuldade: Difícil

Modo de Preparação

1. Picar grosseiramente as ervas, em seguida adicionar uma cebola picada e um pedaço de banha
2. Colocar tudo numa picadora para fazer uma pasta
3. Colocar a mistura numa tigela e juntar azeite
4. Lavar o anho com vinho e escorrer o excesso, em seguida esfregar o anho com sal grosso
5. Barrar o anho com a pasta (o anho fica a marinar cerca de 12 horas)
6. colocar numa travessa as batatas cortadas, com cebola e carne de porco (para quem não gostar de anho)
7. Temperar o assado com pimentão doce, piripiri, louro, sal e azeite
8. Colocar arroz num alguidar e juntar o estrugido de cebola e azeite e mexer bem
9. Juntar salsa e louro q.b no alguidar, em seguida colocar a calda até encher o alguidar
10. A calda do arroz é feita com a água de cozer ossos do anho, chouriço e porco
11. Por fim, levar o anho ao forno a 200º durante 2 a 3 horas



Link do vídeo: <https://www.youtube.com/watch?v=WtYJeuTRJag>