

Leitão da Bairrada



Ingredientes: 1 unidade de leitão (3 kg depois de limpo)

100 grama de banha

100 grama de toucinho

10 dente de alho

2 colher de sopa de sal grosso

2 colher de sopa de pimenta

3 load de louro

0 totaste de azeite

0 totaste de salsa

0 totaste de sal

0 totaste de vinho branco seco

Instruções de preparação:

Amasse num almofariz, por ordem: alho, sal, pimenta, salsa, toucinho, banha e louro até estarem totalmente desfeitos. Adicione azeite até obter uma papa não muito grossa. Com uma agulha grossa fure as costas e as espáduas do leitão. Passe o tempero no leitão, untando bem por dentro e por fora. Costure a barriga. Asse, lentamente, em forno à lenha regando, de vez em quando, com vinho branco. Na metade do cozimento coloque as batatas, sem casca, na assadeira. Quando estiver assado, retire o molho acumulado na barriga.

Sugestões Adicionais: Serve-se acompanhado do molho e das batatas.