

BARRIGUINHA DE PORCO AO FORNO

INGREDIENTES

1 kg de barriguinha de porco inteira
500 g de batatas médias
2 cebolas de cabeça grandes
1/2 maço de salsa
100 ml de molho shoyu
1 limão
1 cabeça de alho média ou 2 colheres de sopa bem cheia de alho em pasta
4 colheres de mel
200 ml de azeite extra vagem
sal a gosto
manjericão e alecrim a gosto
bacon em fatias a gosto
linguiça defumada a gosto

MODO DE PREPARO

Retire os excessos de gordura da barriguinha de porco e olhe bem se a pele está bem limpa (sem pelo).

Vire a parte da carne para cima e faça cortes na transversal, até chegar a gordura da pele (corte como bifés com mais ou menos 2 dedos de grossura).

Em seguida, esfregue bem o limão por toda a carne.

Coloque em uma tigela que caiba a peça de carne inteira e que tenha tampa.

Acrescente o shoyu, 1/2 maço de salsinha picada, 100 ml de azeite, alecrim, manjericão, alho, mel e sal.

Misture os ingredientes, até dissolverem.

Em seguida, coloque a carne com a pele virada para cima e unte-a bem com o molho.

Leve à geladeira e deixe descansar por, aproximadamente, 4 horas, lembrando de misturar novamente o molho na carne.

Em um tabuleiro médio ou refratário, despeje metade do azeite restante e espalhe pelo fundo.

Pegue a barriguinha de porco marinada e coloque no centro do tabuleiro, não retire o excesso de molho da carne e não jogue o molho fora.

Descasque as batatas e corte-as ao meio, distribuindo ao redor da carne.

Descasque as cebolas e corte-as em rodélas grossas, com um pouco menos de 1 dedo de grossura e distribua ao longo do tabuleiro.

Regue as batatas e as cebolas, do tabuleiro, com um pouco do molho que restou da marinada.

Salpique manjeriço e alecrim por cima de tudo.

Caso queira, coloque fatias de bacon e linguiça defumada entre as batatas e as cebolas.

Leve ao forno preaquecido a 240°C e deixe assar por, aproximadamente, 40 minutos.

O tempo varia de acordo com o forno, então fique de olho para não queimar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27093-barriguinha-de-porco-ao-forno.html>