

Pernil Fumado com Batatinha Nova

Ingredientes:

1 pernil fumado Primor
750g de batatinha nova
5 dentes de alho
1 raminho de alecrim
1 folha de louro
2dl de azeite
1dl de vinho branco
400g de cenoura
Sal, pimenta e vinagre q.b.

Preparação:

Coloque o Pernil Fumado Primor na panela de pressão, cubra-o com água e coza-o durante 35 minutos.

Lave as batatas e coza-as, com pele, em água temperada de sal. Retire-lhes a pele e reserve. Decorrido o tempo de cozedura do pernil, retire-o da panela e desosse-o. Coloque-o num tabuleiro e tempere-o com os alhos esmagados, o raminho de alecrim, a pimenta e o louro.

Regue com o azeite, o vinho e junte as batatas. Leve ao forno a assar, a 200°C durante 30 minutos. Enquanto isso, coza as cenouras em água temperada de sal. Retire-as e escorra-as. Servir o pernil assado, acompanhado com as cenouras e as batatas, regando tudo com um pouco de vinagre.