

9 LIVES
CARNE DE PORCO COM LIMÃO E MEL
DESAFIANTE / PARA 6 PESSOAS
POTENCIE A ALTA QUALIDADE DESTE PRATO
COM GATONEGRO 9 LIVES RESERVA
CABERNET SAUVIGNON

INGREDIENTES

6 limões, 1 xícara de azeite de oliva, 1 kg de carne de porco, 100 g de mel líquido, 2 xícaras de caldo de carne, Sal e pimenta moídos na hora

Lave e rale a casca de três limões e, em seguida, esprema o suco. Misture a casca dos limões com o azeite de oliva, sal e pimenta. Coloque a carne de porco em uma assadeira funda. Cubra tudo com a mistura de limão, azeite de oliva, sal e pimenta. Tape a assadeira e guarde na geladeira por 24 horas.

Escorra a mistura e doure a carne de porco em uma panela bem quente por três minutos por ambos os lados. Mude para um tabuleiro de forno profundo, retire a gordura da panela e cubra-a com o suco de limão. Adicione o mel e aqueça até que esteja caramelizado. Tempere a gosto com sal e pimenta e, em seguida, despeje generosamente em cima da carne de porco.

Cubra com papel alumínio e coloque em um forno pré-aquecido por uma hora e meia, virando a carne a cada 20 minutos. Corte os três limões restantes ao meio.

Retire a carne de porco do forno e adicione os limões à bandeja. Aumente a temperatura do forno para 180°C (356°F) e cozinhe por mais 30 minutos, virando a carne a cada 15 minutos.

Sirva com uma salada fresca de tomate, espinafre e queijo parmesão ralado. Tempere com azeite, sal, pimenta e suco de limão.

Dica: Cubra a carne de porco com os limões cortados virados para baixo durante os últimos 30 minutos de cozimento.