

Carne Suína Brasileira

Pernil (desossado) de panela servido fatiado com couscous de damasco e grão-de-bico

(Rende 8 porções)

*2 Kg de pernil desossado
2 dentes de alho picados
2 colheres (sopa) de vinagre de vinho branco
Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto
3 colheres (sopa) de azeite*

*Para o couscous
600 ml de caldo de galinha ou de legumes
fervente
2 1/2 xícaras (chá) de couscous
1 pau de canela
1 cebola picada
2 colheres (sopa) de azeite
1/3 de xícara (chá) de damasco seco picado
1 xícara (chá) de grão-de-bico cozido
1/3 de xícara (chá) de salsinha
ou coentro picado
Sal a gosto*

Tempere a carne com alho, vinagre, sal e pimenta. Deixe repousar por 30 minutos. Em uma panela grande com o azeite, doure o pernil de todos os lados, em fogo alto. Quando estiver bem dourado, adicione 1 xícara de água fervente, tampe a panela e cozinhe, em fogo moderado, por 1 hora e 30 minutos, pingando um pouco de água quente para não secar o líquido, ou até que o pernil esteja dourado por fora e cozido por dentro (teste enfiando uma faca na carne, deverá sair um líquido bem claro).

Nos últimos 20 minutos, prepare o couscous: em uma panela, coloque o couscous e a canela e despeje o caldo fervente por cima. Tampe a panela e deixe repousar por 10 minutos. Em uma frigideira, refogue a cebola no azeite até começar a dourar. Acrescente o damasco, o grão-de-bico e refogue por mais alguns minutos. Tempere com sal e salsinha. Abra a panela do couscous e solte-o com um garfo. Misture o refogado e verifique o tempero. Sirva o pernil com o couscous ao lado.