

## Carne Suína Brasileira

### Pernil assado com melado e pimenta vermelha com batata-doce

(Rende 12 porções)

1 pernil de 6,5 Kg  
2 colheres (sopa) de sal  
Suco de 2 limões  
1 cebola grande picada  
5 dentes de alho picados  
1 colher (chá) de pimenta vermelha  
em pó (caiena)  
1/2 xícara (chá) de melado  
1/3 xícara (chá) de azeite  
1 Kg de batata-doce sem casca, lavada  
Sal e pimenta-do-reino moída  
na hora a gosto

Faça furos na carne usando um espeto de metal. Coloque o pernil em uma vasilha grande e funda e tempere com o sal, o suco de limão, a cebola, o alho e a pimenta. Esfregue o tempero na carne. Regue com o azeite e leve para gelar de um dia para o outro, coberto com filme plástico. Vire o pernil de lado pelo menos uma vez para que o tempero penetre bem.

No dia seguinte, retire da geladeira e deixe em temperatura ambiente por, pelo menos, 40 minutos antes de assar. Transfira o pernil para uma assadeira grande e regue com o tempero (reserve um pouco para depois). Pincele com a metade do melado, cubra a assadeira com papel-alumínio e leve ao forno quente (200°C), preaquecido, por 2 horas, regando de vez em quando com o líquido da assadeira. Retire o papel e continue assando por mais 2 horas, pincelando a cada 30 minutos com o melado e o tempero reservado, até que o pernil fique bem dourado e assado. Se necessário acrescente água para não deixar o líquido secar.

Nos últimos 40 minutos, adicione as batatas-doces, misture delicadamente com uma colher e continue assando até as batatas e o pernil ficarem dourados. Sirva o pernil em uma travessa e distribua as batatas em volta. Decore com pimentas vermelhas.

Dica: Para saber se a carne está assada na parte interna, espete um palito de metal, deve sair um líquido transparente. Caso contrário, continue assando por mais um tempo e se dourar demais, cubra novamente com papel-alumínio.