

CASA & Cª

2.FEVEREIRO.2013

FIAMBRE NO SAL

(U.S.A.)

1 kg de fiambre em naco

1 kg de sal

Num prato de forno, põe-se o naco de fiambre com sal a toda a volta, também por cima (pode pôr-se sal também por baixo).

Vai ao forno a 180º durante 1 hora. Serve-se logo, fatiado.

Retira-se o sal e serve-se acompanhado por exemplo de puré ou batatinhas assadas e brócolos cozidos “al dente”

Nota: para evitar que fique muito salgado, pode pedir-se no talho, que deixem a camada de gelatina e gordura envolvente, e retirar esta camada só no fim de assado.

