PERNIL DESFIADO

INGREDIENTES

1 kg de pernil

2 cebolas grandes cortadas em tiras

1 pimentão verde grande cortado em tiras

1 pimentão amarelo grande cortado em tiras

1 pimentão vermelho grande cortado em tiras

1 dente de alho

4 colheres (sopa) de salsinha picada

4 colheres (sopa) de cebolinha picada

1 sachê de molho pronto de tomate

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

1 sachê ou cubo de tempero para carne

MODO DE PREPARO

Corte o pernil em tiras bem grossas, de aproximadamente 4 dedos de largura

Coloque na panela de pressão com 1 dente de alho inteiro

Cubra com água

Adicione o tempero para carne e mexa

Cozinhe por 60 minutos na panela de pressão

Após os 60 minutos na pressão, adicione os demais ingredientes e cozinhe até secar o caldo

Para desfiar o pernil, basta pressionar com uma espátula ou colher de pau e a carne desfiará totalmente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11249-pernil-desfiado.html