PERNIL SUÍNO ASSADO

INGREDIENTES

1 pernil grande com ou sem osso

6 dentes de alho

suco de 6 limões médios

3 tabletes de caldo de carne

1 cebola grande picada

1 pimentão verde médio picado

2 colheres (sopa) de páprica

1 colher (sopa) de tempero baiano

1 colher (sopa) de sal

1 xícara de oléo

coentro a gosto

MODO DE PREPARO

Forre a assadeira com papel

No liquidificador, junte todos os demais ingredientes e bata em velocidade média, reservando em seguida

Após as 5 horas, retire o pernil do forno e lave

Com uma faquinha bem afiada, fure todo o pernil e, em seguida, faça pequenos recortes (isso fará que o tempero penetre em todo o pernil, deixando

Tempere o pernil com o molho dos ingredientes batidos no liquidificador

Massageie todo o pernil de forma a impregnar o tempero (a massagem também ajuda a deixar a carne ainda mais macia)

Deixe o pernil marinando de um dia para o outro

Para assar, preaqueça o forno em temperatura média (180

Cubra o pernil com papel

Passada as 3 horas, retire o papel

Com o pernil assado, decore

Facas com lâminas feitas de cerâmica não reagem com a acidez de alguns alimentos e também não enferrujam

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12726-pernil-suino-assado.html