PERNIL À MODA ALEMÃ

INGREDIENTES

1 pernil de 6 kg

6 colheres (sopa) cheias de sal

6 colheres (chá) rasas de pimenta do reino

6-8 colheres (chá) cheias de tomilho

6-8 colheres (chá) cheias de alecrim

6 folhas pequenas de louro

1 litro de vinho branco seco

6 cebolas cortadas grosseiramente

36 dentes de alho inteiros

4 xícaras (chá) de óleo

2 xícaras (chá) de azeite extra virgem

6 limões (suco)

MODO DE PREPARO

Compre o pernil congelado e o deixe descongelar de um dia para outro no interior da geladeira na parte mais baixa possível.

No dia seguinte, com o pernil descongelado, lave-o com água e depois esfregue nele com a mão o caldo de um limão.

Faça diversos furos com uma faca ou espeto fino e o retorne para geladeira numa forma, a mesma forma que ira assá-lo posteriormente.

Coloque no liquidificar 3 colheres (sopa) de sal, 3 colheres (chá) de pimenta do reino, 3 ou 4 colheres (chá) de tomilho, 3 ou 4 colheres (chá) de alecrim, 3 folhas pequenas de louro, o suco de 3 limões, 3 cebolas cortadas, 18 dentes de alho, 2 xícaras (chá) de óleo e 1 xícara (chá) de azeite. Bata tudo por cerca 3 minutos.

Quando estiver bem misturado, coloque essa mistura no interior de uma panela grande.

Coloque no liquidificar 3 colheres (sopa) de sal, 3 colheres (chá) de pimenta do reino, 3 ou 4 colheres (chá) de tomilho, 3 ou 4 colheres (chá) de alecrim, 3 folhas pequenas de louro, o suco de 3 limões, 3 cebolas cortadas, 18 dentes de alho, 2 xícaras (chá) de óleo e 1 xícara (chá) de azeite. Bata tudo por cerca 3 minutos.

Quando estiver bem misturado, coloque essa mistura com a outra feita anteriormente.

Na panela onde está as duas levas do tempero feito no liquidificador, acrescente um litro de vinho branco e com uma colher misture tudo.

Retire o tempero da panela e o jogue sobre o pernil (não esquecer de ter feito vários furos no pernil).

Coloque o pernil temperado na geladeira por 24 horas ou 36 horas e o vire no tempero a cada três horas.

Após o tempo de cura do tempero no pernil, leve-o ao forno com tempero e tudo coberto em papel alumínio por 5 ou 6 horas.

Retire o papel alumínio e deixe por mais uma hora.

Para pururucar a pele do pernil, coloque um litro de óleo numa panela pequena e deixe esquentar bem.

Peque uma forma de metal bem seca e coloque sobre ela uma grelha.

Coloque sobre a grelha o pernil.

Com uma concha de metal, pegue o óleo e o jogue sobre a pele do pernil.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14376-pernil-a-moda-alema.html