PERNIL DESFIADO LANCHE

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 1 pimentão verde

1 pimentão vermelho

1 pimentão amarelo

1 cebola grande cortada à grosso modo

3 tomates cortados a grosso modo

orégano e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha grande coloque o pernil, a páprica, o açafrão, um pouco de orégano o vinagre, o sal e o louro.

Misture bem e deixe por uns 30 minutos para absorver os temperos (tampados) na geladeira.

Em seguida, em uma panela de pressão, coloque 2 colheres de azeite.

Em seguida, coloque o pernil e dê uma leve dourada na carne.

Adicione um pouco do tomate, um pouco de cebola, o alho e uma parte de molho de tomate de sua preferência.

Adicione água até que cubra a carne.

Tampe, quando começar a chiar, coloque no relógio 40 minutos.

Em outra panela, coloque os pimentões, o orégano e o sal.

Misture bem e refoque até murchar.

Depois dos 40 minutos da carne, retire toda a pressão.

Desfie a carne dentro da panela mesmo e junte o molho de pimentões.

Misture tudo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15598-pernil-desfiado-lanche.html