

PERNIL COM BATATAS DO RAFAEL OLIVEIRA

INGREDIENTES

pernil de 2 a 3 kg
1 calabresa
6 batatas médias
5 dentes de alho
1 cebola picada
2 limões espremidos
salsinha e cebolinha a gosto
pimenta-do-reino a gosto
orégano a gosto
sal a gosto
2 folhas de louro
manjerição a gosto
1 tablete de caldo de carne
pimentão a gosto
2 colheres de óleo

MODO DE PREPARO

Limpe o pernil, retirando o excesso de gordura, fure com uma faca de ponta, para que o tempero penetre melhor.

Corte uma calabresa em cubos e coloque em alguns furos feitos com a faca.

Faça uma mistura com os temperos no liquidificador até formar uma pasta, cubra o pernil esfregando bem por toda a carne.

Deixe com tempero na geladeira, por pelo menos 12 h.

Cubra a assadeira com papel-alumínio, com o lado brilhante do papel voltado para a carne, leve ao forno preaquecido a 220° C.

Existe um cálculo básico para o tempo de cozimento coberto, em forno médio: 1 hora, mais 30 minutos para cada quilo do peso da carne.

Nos últimos 30 minutos, coloque as batatas ainda com o papel-alumínio.

Quando o descobrir, verifique com um garfo se está macio e vire-o.

Deixe-o no forno, até que esteja de um dourado marcante, quase marrom, regando com o caldo que fica na assadeira.

Não deixe esse caldo secar totalmente, pois constitui um ótimo fundo para o molho, se quiser preparar sanduíches, ou mesmo para servir com o pernil, pois concentra nele todo o sabor da carne e temperos.

Enfeite com alfaces, cebolas, pimentões coloridos e as batatas.

Separe o caldo em um recipiente e sirva junto com o pernil, separadamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18747-pernil-com-batatas-do-rafael-oliveira.html>