

PERNIL FÁCIL NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

- 1 kg de pernil sem osso
- 1 litro de água fervente
- 3 dentes de alho
- 2 limões
- 2 colheres de tempero pronto
- Azeite
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o pernil com o alho amassado, o tempero pronto e o suco dos limões, e deixe marinar por no mínimo 2 horas (na geladeira).

Após marinar, coloque o pernil na panela de pressão, cubra-o com a água fervente, acerte o sal e feche a panela.

Quando pegar pressão, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 1 hora.

Retire o pernil da panela e o coloque numa assadeira com um fundo de azeite.

Em seguida, leve ao forno para dourar por cerca de 20 minutos.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18799-pernil-facil-na-panela-de-pressao.html>