

PERNIL COM MOLHO DE LARANJA QUE DELÍCIA

INGREDIENTES

1 pernil de 4 kg
1 cabeça de alho
1 cebola picada
1 maço de coentro
1 maço de salsa e cebolinha
açúcar mascavo
12 a 14 laranja (suco da laranja)
sal
pimenta-do-reino, cominho
uma seringa para injetar temperos de cozinha (se não tiver, não tem problema)

MODO DE PREPARO

Junte todos os temperos: pegue o alho amassado, a cebola picada, coentro, cebolinha, pimenta-do-reino, cominho e 3 colheres de açúcar mascavo.

Junte tudo com o suco de laranja e o sal.

Derrame devagar o tempero por cima do pernil para que penetre dentro dos buracos que você fez (se conseguir comprar a seringa de tempero vai ser ótimo).

Normalmente, deixamos o tempero apurar de um dia pro outro (12 horas, virando-o de 6 em 6 horas; esse q eu fiz ficou 24 horas, virei de 12 em 12 horas).

No dia seguinte, antes de levar ao forno, passe mais um pouco de açúcar mascavo em cima e leve ao forno já aquecido por 3 a 4 horas, dependendo de quanto sejam os quilos do pernil.

Depois de servir, bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18974-pernil-com-molho-de-laranja-que-delicia.html>