

PALETA SUÍNA ASSADA NOBRE

INGREDIENTES

- 1 paleta suína de 4 a 5 kg, sem o couro
- 5 dentes grandes de alho amassados
- 1 colher (chá) de pimenta-do-reino branca
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 limão médio bem suculento

MODO DE PREPARO

Lave a paleta e faça furos com a ponta de um faca.

Coloque os demais ingredientes e esfregue bem na carne.

Deixe numa forma de um dia para o outro, na geladeira, coberta com filme.

No dia seguinte, retire o filme e cubra com papel-alumínio, com o lado brilhante virado para dentro e leve ao forno baixo (180° C), por 2 horas e 30 minutos.

Retire o papel-alumínio e deixe por mais 1 hora e 30 minutos para dourar, em temperatura de 220° C. Durante esse tempo restante, abra o forno, a cada 20 minutos e, com uma colher de cabo grande, vá pegando o caldo que junta na forma e regue a paleta.

Esse caldo, que junta na forma, tem que secar e sobrar só óleo.

Mesmo quando secar, vá regando com o óleo, até terminar o tempo.

Assim sua paleta vai ficar bem dourada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19292-paleta-suina-assada-nobre.html>