

# PERNIL ASSADO COM ABACAXI

## INGREDIENTES

1 peça de pernil de 4 kg

lombo de porco

manteiga

1 abacaxi

4 limões

5 dentes de alho

1/2 cebola

salsinha

cebolinha

1 copo de vinagre de vinho branco

sal

1 folha de louro

## MODO DE PREPARO

### TEMPERO:

Tempero: Primeiramente, para preparar a marinada deve-se bater o alho, a cebola, a salsinha e cebolinha a gosto, o copo de vinagre de vinho branco e o louro no liquidificador ou no mixer.

Coloque a peça de pernil em um recipiente que possa ser fechado.

Com uma faca, faça alguns furos no pernil para que pegue bem o tempero e então jogue a marinada em cima no pernil.

Após jogada a marinada, passe em volta do pernil uma pequena camada de sal (ou tempero completo).

Feche o recipiente e deixe marinando por cerca de 12 a 14h virando a peça a cada 2 ou 3 horas.

### PREPARANDO PARA ASSAR:

Preparando para assar: Forre uma forma com papel-alumínio (deixando espaço para fechar o pernil) e unte com manteiga.

Retire o pernil já marinado, passe novamente um camada de sal ou tempero completo a gosto em volta dele e coloque-o na forma jogando sobre ele todo o caldo da marinada que ficar no recipiente.

Pincele manteiga por cima do pernil e coloque em cima dele rodelas de lombo de porco.

Corte o abacaxi em rodelas e coloque por cima do pernil já coberto pelo lombo.

Feche o papel-alumínio e leve ao forno preaquecido em fogo médio para baixo por cerca de 3 a 5 horas.

Após cerca de 2 horas de forno, é importante abrir o alumínio e regar com certa frequência o pernil com o caldo da marinada que fica nas laterais.

Isso fará com que a carne fique mais suculenta e dourada.

Após assado, é só retirar e decorar como quiser.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/25751-pernil-assado-com-abacaxi.html>