

PERNIL SEM OSSO

INGREDIENTES

- 1 pernil de 3 kg
- 3 dentes de alho picado
- 3 limões taiti
- alecrim a gosto
- 1 copo de óleo
- 1 colher de colorau
- 3 colheres de tempero completo a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o pernil em uma assadeira com a gordura para cima, faça pequenos furos com uma faca e reserve.

Em uma tigela, acrescente o alho, os limões, o alecrim, o óleo, o colorau e os temperos e misture bem.

Com uma colher, despeje a mistura sobre o pernil e leve à geladeira por 12 horas.

Retire da geladeira duas horas antes de assar.

Cubra o pernil com papel-alumínio e deixe assar em fogo alto (200° C) por 2 horas.

Retire o papel-alumínio e deixe assar por mais 2 horas, molhando o peru com o tempero a cada 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25797-pernil-sem-osso.html>