

PERNIL PICADO COM BATATAS

INGREDIENTES

1 kg de pernil suíno picado em cubos

6 folhas de louro seco

5 dentes de alho

1/2 copo de vinho branco seco

4 limões

5 batatas médias cortadas em 8 partes

sal e pimenta-do-reino a gosto

azeite para dourar a carne

colorau para as batatas

MODO DE PREPARO

Tempere o pernil com limão, as folhas de louro, alho, sal e pimenta-do-reino.

Junte o vinho branco seco e reserve em um recipiente por pelo menos 3 horas para que o tempero penetre na carne.

Após reservado, coloque azeite em uma panela tipo caçarola, coloque o pernil (sem o caldo do tempero), doure bem até que comece a grudar no fundo da panela, mexa e vire a carne para evitar que queime,

Após dourar a carne, adicione água para soltar o caldo da carne do fundo da panela e continue mexendo até que fique bem cozida.

Adicione as batatas já temperadas com sal, e colorau.

Continue adicionando pequenas quantidades de água para cozinhar as batatas junto com a carne, adicione o caldo que temperou o pernil e deixe reduzir até que fique com pouco caldo e as batatas fiquem bem moles e douradas.

Sirva com arroz branco e farofa.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26179-pernil-picado-com-batatas.html>