PERNIL RECHEADO

INGREDIENTES

PERNIL:

Pernil: 1 pernil (aproximadamente 5 kg)

2 sazón vermelho

5 dentes de alhos

2 cebolas médias picadas

1 tempero baiano

1 cubo de caldo knorr de bacon

1 coentro

2 folhas de louro

3 tomates vermelhos

2 pimentões

suco de 3 limões

agulha curvada e linha

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:1 vidro de azeitonas recheada de pimentão

200 g de queijo prato

200 g de presunto

400 g de bacon

MODO DE PREPARO

Primeiro, desosse o pernil e tempere com o sazón, o alho, a cebola, o tempero baiano, o cubo de caldo knorr de bacon, o coentro, a folha de louro e os pimentões.

Guarde-o na geladeira por 24 horas.

Após esse período, é só recheá-lo, costurar, decorá-lo com tomates e cebolas e levar ao forno para assar por 4 horas.

Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26887-pernil-recheado.html