

PERNIL INTEIRO ASSADO A MODA DO NOÉ

INGREDIENTES

- 6 a 10 kg de pernil inteiro
- 3 cebolas picadas
- 30 dentes de alhos
- 10 limões (o suco)
- 1 frasco shoyu 150 ml
- 1 frasco molho inglês 150 ml
- 1 copo americano de vinagre 200 ml
- 1 copo americano de água
- 3 copos americano de vinho seco 500 ml
- 1 e 1/2 copos americano de óleo 250 ml
- 1 e 1/2 copos americano de azeite 250 ml
- 1 copo americano de açúcar
- 3 copos americano orégano
- 1 copo americano manjericão
- 2 colheres de sopa cheia de páprica picante
- 1 colher de sopa cheia de erva-doce
- 2 colheres de sopa cheias de sal
- 2 colheres de sopa de pimenta-calabresa
- 1 colher de sopa pimenta-do-reino branca

MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes, menos o pernil, usando mais ou menos a metade dos ingredientes líquidos, para não transbordar o copo do liquidificador.

Acrescentar o resto dos líquidos.

Furar o pernil e o acomodar, juntando toda marinada, num saco plástico resistente.

Retire o máximo do ar e feche bem fechado.

Deixe marinar na geladeira por 2 dias, virando o saco a cada 12 horas.

Após 2 dias na geladeira, retirar o pernil do saco plástico.

Reservar a marinada, acrescentando nela uma latinha de cerveja.

Coloca o pernil, numa assadeira retangular, não muito alta para ele não banhar demais na marinada.

Despeje uns 3 ou 4 copos da marinada no fundo da assadeira.

Asse o pernil na temperatura mais baixa possível (uns 120°C ou até menos), sem cobrir com papel alumínio, por 45 minutos para cada kg de pernil.

Exemplo: 6 kg= 6x45 minutos= 270 minutos ou 4 horas e 30 minutos.

Rega bem, a cada 20 a 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27020-pernil-inteiro-assado-a-moda-do-noe.html>