PERNIL DE JAVALI ASSADO NO FORNO

INGREDIENTES

1 peça de pernil de javali de aproximadamente 3 kg

1 cabeça de cebola

1 cabeça de alho

1 taça de vinho tinto

3 limões

sal

MODO DE PREPARO

Lave o pernil com o suco dos 3 limões e deixe descansar por 1 hora.

Bata a cebola, o alho e sal a gosto no liquidificador.

Passe o creme no pernil.

Faça furos com uma faça e introduza o tempero no interior da carne.

Coloque em uma travessa, enrole com filme plástico e deixe descansar na geladeira por 48 horas.

Coloque o pernil numa forma para assar, enrolado em papel alumínio por 2 horas a 180°C.

Após 2 horas, retire o papel alumínio e 80% do caldo presente na forma.

Regue com vinho e coloque para dourar a temperatura máxima.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27784-pernil-de-javali-assado-no-forno.html