

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 faca 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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