

PERNIL DE PORCO ASSADO

INGREDIENTES

- 1 pernil de 4 a 5 kg
- 1 garrafa de vinho tinto seco (cabernet sauvignon)
- 2 cebolas
- 1 cabeça de alho
- tempero verde
- pimenta-do-reino moída na hora (a gosto)
- 1/2 copo americano de azeite de oliva
- folhas de louro
- sal a gosto
- 2 limões

MODO DE PREPARO

Descongelar o pernil na geladeira ou conforme instruções do vendedor.

Utilizar os dois limões para limpar o pernil, lavando em seguida com água corrente.

Bater todos os ingredientes num liquidificador.

Perfurar o pernil com uma faca, despejar o tempero por cima do pernil e colocar durante 12 horas na geladeira.

Virar o pernil na geladeira e deixar por mais 12 horas.

Remover o excesso do tempero, deixando apenas um pouco do líquido, cobrir o pernil com papel alumínio e levar ao forno baixo preaquecido.

Deixar no forno baixo por 6 a 7 horas ou 1 hora a 1 hora e 30 minutos para cada kg de pernil.

Retirar o papel alumínio e deixar o pernil dourar por mais 1 hora.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30291-pernil-de-porco-assado.html>