

PERNIL AO HORTELÃ

INGREDIENTES

3 kg de pernil suíno inteiro

2 xícaras (chá) de vinho branco seco

1 xícara (chá) de água

1/2 xícara (chá) de azeite

1/2 xícara (chá) de hortelã picada

sal, pimenta-calabresa e pimenta-do-reino a gosto

1 xícara (chá) de bacon em cubos

1 xícara (chá) de calabresa em cubos

1 xícara (chá) de azeitonas verdes sem caroço inteiras

MODO DE PREPARO

Fure toda a carne com uma faca de ponta, recheie os furos com o bacon, a calabresa e as azeitonas e reserve.

Em uma vasilha funda, coloque o vinho, a água, o azeite, a hortelã, sal, pimentas, misture bem e coloque o pernil (é bom que esteja todo coberto pela marinada). Cubra e leve à geladeira por uma noite, virando-o sempre que possível.

Unte uma assadeira com azeite, coloque a carne e despeje toda a marinada, cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio, por aproximadamente 1 hora e 30 minutos. Retire o papel-alumínio, regue com o molho e asse por mais 1 hora ou até dourar.

Coloque o pernil em uma travessa, fatie e regue com o caldo que sobrou na assadeira. Sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31552-pernil-ao-hortela.html>