

PERNIL ASSADO, TEMPERADO NA MANTEIGA

INGREDIENTES

- 3 kg de pernil
- 4 colheres de sopa manteiga ou margarina
- 2 colheres de sopa de manjerição mo do e desidratado
- 2 colheres de sopa de orégano
- 2 colheres de sopa de salsa desidratada
- 1 colher de sopa de sal
- 1/2 cebola
- 3 colheres de vinagre
- 1 calabresa

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira derreta a manteiga e acrescente a cebola picada, deixe até obter uma cor mais clara.

Acrescente o manjerição, orégano, salsa, hortelã e o sal.

Corte a calabresa em rodelas e recheie o pernil fazendo furos por ele todo.

Jogue o tempero ainda quente por cima de todo o pernil e reserve por 6 horas, enrolado em papel alumn io.

Leve ao forno por 50 minutos em forno médio.

Retire o alumn io e deixe por mais 15 minutos para pegar uma cor.

 2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32080-pernil-assado-temperado-na-manteiga.html>