

PERNIL ASSADO, TEMPERADO NA MANTEIGA

INGREDIENTES

3 kg de pernil

4 colheres de sopa manteiga ou margarina

2 colheres de sopa de manjericão moído 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 manjericão, 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 alumínio.

Leve ao forno por 50 minutos em forno médio.

Retire o alumínio e deixe por mais 15 minutos para pegar uma cor.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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