

PERNIL MACIO

INGREDIENTES

1 pernil suíno com osso de 4 Kg

5 dentes de alho

1 copo de vinho branco

sal e pimenta a gosto (1 colher de sopa de sal)

2 folhas de louro

100 ml de azeite

papel alumínio

MODO DE PREPARO

Pegue o pernil e fure com a faca fazendo vários cortes bem profundos.

Em uma vasilha misture todos os ingredientes, menos o azeite e coloque o pernil nesse tempero.

Deixe por 1 hora virando de 20 em 20 minutos.

Retire o pernil deste tempero e coloque num papel alumínio com o brilho do laminado para dentro.

Forre todo o pernil e coloque em um pirex, leve ao forno por 1 hora e 30 minutos em forno médio.

Depois deste tempo, retire todo o papel alumínio e regue com o tempero que ficou na vasilha, aos poucos.

Quando terminar todo o tempero coloque o azeite por cima e deixe mais 2 horas e 30 minutos. Quando estiver dourado verifique, espetando o garfo, se sair fácil e macio está pronto.

Caso saia água(caldo) da carne, ela ainda estará meio cru, volte ao forno se for necessário. Acompanhe com arroz branco e salada.

Com o molho que sobrou dentro do pirex, coloque farinha de mandioca e mexa para fazer uma farofa.

Dependendo do forno poderá haver diferença de tempo de assar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/33705-pernil-macio.html>