

PERNIL AO ABACAXI NA PRESSÃO E FORNO

INGREDIENTES

1 pernil sem osso em torno de 2 a 3 kg

1/2 copo de tempero chimichurri (adquirido em bancas de tempero em feiras)

1 cabeça de alho da grande

5 limões

2 cebolas grandes

1 abacaxi

1/4 sal do copo americano

1 e 1/2 kg batatas grandes cruas

100 g de manteiga

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha tempere o pernil com os ingredientes abaixo.

Prepare um tempero com as cebolas todos bem picados sal e limão.

Coloque sobre o pernil perfurando em vários pontos para que o tempero chegue ao centro.

Coloque o tempero desidratado (chimichurri) .

Coloque em um saco plástico e feche.

Aguarde de 1 a 2 horas para que possa pegar o tempero (o ideal é no dia anterior).

Em uma panela de pressão grande refogue o pernil por 1/2 hora virando várias vezes.

Prepare uma calda de abacaxi no liquidificador com 3 rodelas sem água.

Coloque um pouco de caldo em cima do pernil.

Coloque na pressão por 20 minutos.

Repita este procedimento por 4 vezes.

Em uma assadeira unte e coloque o pernil cortado em pedaços a gosto junto com o caldo da panela.

Coloque as batatas em torno do pernil com rodelas de abacaxi.

Coloque colheres de manteiga em pontos do pernil.

Leve ao forno por aproximadamente um hora virando as carnes e as batatas dentro deste tempo.

Regue sempre com o caldo do pernil para que não resseque.

Sirva com arroz e saladas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35670-pernil-ao-abacaxi-na-pressao-e-forno.html>