PERNIL RECHEADO COM BACON REGADO NA CACHAÇA DE LARANJA DA THALITA

INGREDIENTES

1 pernil de 2 kg

1 peça de bacon

1/2 copo de cachaça de laranja

3 batatas inglesas

pimenta-do-reino a gosto

cheiro verde a gosto

pimenta calabresa a gosto

manjericão a gosto

sal a gosto

1 caldo knorr de bacon e louro

1 caldo knorr de carne

orégano a gosto

2 dentes de alho

2 colheres de óleo

cebola de cabeça picada a gosto

caso queira pode trocar ou acrescentar temperos

MODO DE PREPARO

Faça furos no pernil e ferva ele por 15 minutos em fogo alto.

Faça uma pasta com os temperos (pimenta-do-reino, pimenta calabresa, cheiro verde, manjericão, sal,caldo knorr de bacon e de carne, os dentes de alhos amassados, orégano e a cebola), a cachaça de laranja e o óleo.

Retire o pernil da água em que ele foi ferventado e lave-o.

Coloque na travessa onde ele será assado.

Passe a pasta de tempero nele todo(se os furos fecharem faça outros novamente com a faca,furos fundos).

Corte o bacon em tiras ou em cubos como preferir.

Nos furos feitos no pernil coloque o bacon.

Regue com um pouco de cachaça.

Enrole em papel alumínio e leve ao fogo por 1 hora e 30 minutos.

Retire do fogo, retire o papel alumínio, acrescente ao redor as batatas picadas em rodelas, polvilhe nelas orégano e regue-as com o caldo da bandeja.

Deixe assar por mais 30 minutos ou até que esteja a gosto.

Assar em fogo alto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35761-pernil-recheado-com-bacon-regado-na-cachaca-de-laranja-da-thalita.html