

PERNIL AO FORNO COM BATATA

INGREDIENTES

1 peça com aproximadamente 1 kg de pernil (sem osso)

1 kg de batata

3 cebolas grandes

3 tomates grandes

suco de 2 limões

1/2 xícara de azeite

sal

salsa

cebolinha

alho a gosto

MODO DE PREPARO

Colocar a peça de pernil em uma panela com água e pouco sal para cozinhar.

Cozinhar as batatas descascadas e inteiras com pouco sal e reserve.

Escorrer a água, fazer furos em todo pernil com a faca.

Misturar sal, salsa, cebolinha, alho a gosto, azeite e o suco de limão e jogar sobre a carne espalhando bem.

Dourar um pouco a cebola e colocar no fundo da travessa.

Colocar uma camada de tomates em rodela e acomodar a peça de pernil.

Colocar ao redor do pernil, as batatas cozidas.

Levar ao forno deixando dourar bem.

Abrir o forno por umas 2 vezes e pegar um pouco do caldo que se forma e regar o pernil para ele ficar bem molhadinho.

Servir com arroz branco ou arroz com brócolis.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37744-pernil-ao-forno-com-batata.html>