

PERNIL AO MOLHO DE MAIONESE COM BATATAS

INGREDIENTES

1 e 1/2 kg de pernil inteiro

alho

1 cebola média bem picada

1 limão

condimentos a gosto (pimenta em pó, louro em pó, colorau, amaciante de carne)

sal

1 vidro pequeno de maionese

1 saco para assar

4 batatas médias

MODO DE PREPARO

Lave bem a peça do pernil e disponha sobre uma forma.

Junte todos os ingredientes para o tempero.

Espalhe o molho de maionese por todo o pernil e reserve um pouco para as batatas.

Coloque dentro do saco para assar, fechando com o lacre. Faça alguns furos no saco para não inflar na hora do cozimento.

Leve ao forno por aproximadamente 60 minutos.

Retire do forno e remova o saco.

Corte as batatas em rodela e coloque-as em volta do pernil no refratário.

Cubra com o restante do molho de maionese, podendo passar também um pouco por sobre o pernil novamente.

Volte a levar ao forno para assar as batatas e dourar o pernil por aproximadamente 30 minutos, ou até que as batatas estejam cozidas.

Na falta do saco para assar, pode ser utilizado papel alumínio; devendo neste caso, cobrir o refratário com a parte brilhosa para baixo, e seguir os mesmos passos da receita.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38404-pernil-ao-molho-de-maionese-com-batatas.html>