

PERNIL CROCANTE

INGREDIENTES

1 pernil com pele sem osso de 4 kg

4 pimentas de cheiro

2 pimentas malagueta

2 cebolas grandes

2 limões taiti

1 cabeça de alho grande

1 colher e meia de sal

1 xícara de café de óleo

MODO DE PREPARO

Com uma faca faça furo na pele do pernil.

Vire do outro lado e faça 3 cortes do tamanho que caiba sua mão 1 de cada lateral do pernil sem separar o pernil.

Amasse o alho, a malagueta, 2 pimentas de cheiro e o sal.

Passe por todo o pernil, principalmente nos cortes por dentro.

Esprema os limões e passe pelo pernil todo.

No liquidificador bata a cebola, 2 pimentas de cheiro e o óleo despeje no pernil.

Coloque no saco e deixe em repouso por 24 horas antes de assar!

Enrole no papel alumínio deixe assar por 2 horas e meia em fogo alto, depois tire o papel alumínio e deixe assar até ficar bem dourado, troque de forma e vire a pele para baixo deixe mais.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44432-pernil-crocante.html>