PERNIL ASSADO NATALINO

INGREDIENTES

4 kg de pernil

suco de 1 limão

300 g de melado

50 g de cerejas em calda

100 ml vinagre balsâmico

alecrim

MODO DE PREPARO

Deixar o pernil pegando gosto por um dia no limão, alecrim, vinagre balsâmico.

Colocar papel alumínio em uma forma e colocar o pernil em cima para assar.

Quando começar dourar passar o melado na superfície do pernil e deixar no forno para dourar mais.

Depois de pronto decorar com cerejas fixadas com palito de dente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44610-pernil-assado-natalino.html