PERNIL SUÍNO INTEIRO (NO FORNO CONVENCIONAL)

INGREDIENTES

ACOMPANHAMENTOS:

Acompanhamentos:3 cenouras

5 batatas

MOLHO (O GRANDE SEGREDO PARA NÃO FICAR SECO):

Molho (o grande segredo para não ficar seco):100 ml de azeite

1 maço de cheiro verde

1 cebola

5 dentes de alho

1 cenoura

4 tabletes de caldo de carne

2 tomates

1 colher (sopa) de sal

100 ml de água

1 limão (suco)

1 laranja (suco)

MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes do molho no liquidificador.

Colocar o pernil descongelado em um saco plastico, e despejar todo o molho dentro do saco para que fique marinando. Ideal e' deixar de um dia pro outro.

Preaqueça o forno.

Retirar o pernil do saco e reservar 1 copo do molho.

Colocar o pernil na assadeira junto com o molho que sobrou e cobrir com papel alumínio com o lado brilhante para a carne.

Deixe no forno a 200 °C por 2 horas.

Corte as batatas e as cenouras do acompanhamento em rodelas de cerca de 2 dedos.

Retirar o papel alumínio, adicione as batatas e as cenouras na lateral, colocar por cima do pernil o molho reservado, e deixar no forno por mais 40 minutos para dourar.

Receita pronta, o pernil fica muito parecido com os grandes restaurantes, não fica seco e é um ótimo para fazer carne louca, lanche de pernil, desfiado e assado na churrasqueira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44659-pernil-suino-inteiro-no-forno-convencional.html