

PERNIL SUÍNO DELICIOSO

INGREDIENTES

- 1 kg pernil suíno temperado cortado em cubos
- 1 cebola grande cortado em rodela
- 4 dentes de alho amassados
- 1 pimentão verde cortado em tiras
- 1 pimentão vermelho cortado em tiras
- 1/2 pimenta dedo-de-moça cortada bem miudinha
- 1 envelope de sazón carne
- 1 pitada de curry
- 1 tablete de caldo de bacon
- Óleo
- 100 ml de vinho branco seco (opcional)

MODO DE PREPARO

Corte o pernil em cubos separando a gordura com a pele e reserve.

Em uma frigideira grande, com um fio de óleo, frite a gordura com a pele do pernil.

Quando estiver quase no ponto acrescente o restante da carne, juntamente com a pimenta, o alho, e o tablete de bacon.

Mexer aos poucos para fritar levemente.

Quando estiver quase pronto, acrescente a cebola o pimentão o curry e o sazone o vinho (se quiser).

Mexa mais um pouco para fritar levemente.

Não deixe fritar demais para não desmanchar a cebola e os pimentões.

Servir acompanhado de arroz.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47830-pernil-suino-delicioso.html>