PERNIL ASSADO COM BATATAS DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

1 pedaço de pernil de aproximadamente 2 kg

1 copo de vinho tinto

2 copos de água

2 cebolas picadinhas

4 dentes de alho picadinhos

4 folhas de louro

1/2 xícara de óleo

Sal a gosto (coloquei 2 colheres de sopa não muito cheias)

Batatas cozidas al dente o quantidade que quiser

Para acompanhar você pode fazer uma farofa utilizando a gordura do pernil. Então pode usar: azeitonas pretas picadinhas, salsa e cebolinha também picadinhas

MODO DE PREPARO

Para temperar o pernil, você deve misturar o vinho com a água, sal, alho e cebola picadinhos e deixar manirar por 24 horas aproximadamente.

Numa panela grande, coloque o óleo e zele o pernil, de um lado e depois do outro.

Depois de zelado o pernil, você coloca todo o caldo do marinado e as folhas de louro e cozinhe a carne por uns 20 minutos, sempre virando para o cozimento ser por igual.

Se necessário coloque um pouquinho de água (sempre fervente).

Depois de cozido pernil, você irá retirá-lo e colocá-lo numa assadeira, para levá-lo mais tarde ao forno. Reserve.

Cozinhe as batatas, retirando-as ainda um pouco durinhas e depois passe-as no caldo que ficou na panela resultado do cozimento do pernil até que fiquem al dente. Retire as batatas e coloque-as ao redor do pernil na assadeira. Regue o pernil e as batatas com um pouco da gordura que está na panela.

Leve então a assadeira ao forno até que o pernil e as batatas fiquem bem douradinhas, não esquecendo de virá-las de vez em quando.

Com o restante da gordura que ficou na panela, coloque azeitonas pretas picadinhas, a salsa e cebolinha também picadinhas e a farinha e faça uma farofa para acompanhar o prato.

Prove e se necessário acerte o sal.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48581-pernil-assado-com-batatas-do-lucio-cezar.html