

PERNIL DE PANELA (PEDAÇO INTEIRO)

INGREDIENTES

2 kg de pernil de porco num pedaço só

300 g de bacon cortados em tiras grossas

4 dentes de alho amassados

2 cebolas medias picadas

1 xícara de azeite

1 litro de agua

2 colheres de sal

2 folhas de louro

suco de 1 laranja

MODO DE PREPARO

Com uma faca grossa faça furos na carne e injete os pedaços de bacon.

Polvilhe o sal na carne toda e tambem espalhe o alho amassado por toda a carne.

Em uma panela grande aqueça bem o azeite.

Coloque a carne e deixe dourar dos dois lados.

Junte metade da agua,a cebola,as folhas de louro e o suco da laranja.

Tampe a panela e vá virando a carne de meia em meia hora.

Acrescente o restante da água até que seque toda e pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50032-pernil-de-panela-pedaco-inteiro.html>