

# 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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