

COZIDO DE PERNIL PRALU

INGREDIENTES

300 g de pernil cortado em fatias finas

Pimentão verde, amarelo e vermelho

2 tomates cortados em cubos

¼ de cebola picada

Suco de 1 limão

Pimenta-do-reino

Azeite

Açafrão

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha coloque as tiras de pernil e adicione o suco do limão reservando por 10 minutos.

Em uma panela média, aqueça o azeite e refogue levemente a cebola.

Adicione o pimentão verde, vermelho e amarelo picados (a gosto).

Adicione os tomates cortados em cubos.

Refogue por alguns minutos.

Escorra o suco de limão.

Adicione o pernil aos outros ingredientes, mexendo para que toda a carne seja cozida.

Quando estiver formando um molho adicione o Açafrão cozinhando por aproximadamente mais 2 a 3 minutos.

Verificar o completo cozimento da carne ao longo do processo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51714-cozido-de-pernil-pralu.html>