

PERNIL

INGREDIENTES

MOLHO:

- Molho: 3 colheres (sopa) de azeite
- 5 dentes de alho fatiados
- 5 pimentões fatiados (verde, amarelo e vermelho)
- 4 tomates sem sementes fatiados
- 1 folha de louro
- 1 colher (sopa) de sal

OUTROS INGREDIENTES:

- Outros ingredientes: ½ kg de mussarela fatiada (ou provolone)

MODO DE PREPARO

Para o tempero do pernil bata todos os ingredientes no liquidificador até ficarem homogêneos e derrame sobre o pernil furado com faca.

Deixe tomar gosto de véspera na geladeira. Para o molho doure o alho no azeite, acrescente o restante dos ingredientes e salteie até que tudo fique macio, mas sem desmanchar.

Corte algumas fatias de pernil bem finas e coloque sobre uma chapa.

Coloque o queijo por cima, abafe para derreter e sirva dentro de um delicioso e crocante pão francês ou ciabatta italiana.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52442-pernil.html>