

PERNIL DA NIK

INGREDIENTES

FAROFA:

Farofa: 100 g de bacon
3 colheres de sopa de manteiga
1/2 cebola ralada
1 cenoura (grande) ralada
1 pimentão em cubos
2 xícaras de chá de milho
100 g de azeitona
Sal e pimenta-do-reino a gosto
4 colheres de sopa de cheiro verde picado

MODO DE PREPARO

Com uma faca abra a lateral do pernil.

Coloque em tigela de vidro grande.

Bata no liquidificador o louro, o limão, a pimenta e a água.

Despeje sobre o pernil e deixe descansar na geladeira por 4 horas, virando na metade do tempo, deixe em temperatura ambiente.

Para farofa, em uma frigideira frite o bacon com sua própria gordura, em fogo médio até começar a dourar.

Acrescente manteiga, cebola, cenoura e pimentão, refogue por 5 minutos.

Junte a farinha e azeitona, tempere com sal e pimenta, tire do fogo e misture o cheiro verde.

Tire o pernil da marinada e tempere com sal, espalhe a farofa e enrole a peça de carne, amarre com barbante.

Coloque em uma forma e leve ao forno alto, preaquecido, por 30 minutos.

Fatie e decore com a sobra da farofa e sirva em uma forma de vidro.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52883-pernil-da-nik.html>