

# 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 cheio 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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