

PERNIL À MODA GOIANA

INGREDIENTES

- 1 pernil
- 1 cabeça de alho
- 1 cebola média
- Pimenta de cheiro a gosto
- 1 colher de chá de sal
- Suco de limão
- Tempero pronto a gosto

MODO DE PREPARO

Amasse o alho com o tempero pronto o sal e a pimenta de cheiro, esprema o limão e junte ao tempero.

Perfure o pernil e coloque nos furos o tempero, depois passe por cima dele todo, deixe em uma vasilha coberta de um dia para o outro.

Embrulhe em papel alumínio e leve ao forno por 1 hora e meia.

Tire o papel e deixe dourar, depois decore a gosto com folhas de alface, abacaxi e azeitona.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55148-pernil-a-moda-goiana.html>