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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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