

PERNIL DELICIOSO

INGREDIENTES

- 1 pernil médio 3 kg mais ou menos
- 8 dentes de alho sem casca amassados
- Pimenta-do-reino em pó a gosto
- Sal a gosto mais ou menos 3 colheres de sopa
- 2 xícaras de chá de vinagre branco
- 1 cebola grande em rodela
- Suco de 4 limões
- 100 g de margarina

MODO DE PREPARO

Lave bem o pernil e escorra.

Com a ponta de uma faca afiada faça furos profundos em todo o pernil.

Lave com o suco de limão esfregando bem.

Em uma vasilha a parte misture o alho, o sal, a pimenta-do-reino e o vinagre.

Coloque o pernil em outra vasilha para não ficar com o excesso do do suco de limão e esfregue bem o tempero de alho, lavando bem o pernil e socando do tempero nos furos.

Faça isso em todos os lados e se sobrar do vinagre despeje sobre o pernil.

Deixe na geladeira por no mínimo 48 horas.

Após esse tempo, coloque o pernil em uma assadeira untada com margarina e pincele margarina sobre ele.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno preaquecido.

Após meia hora retire o papel alumínio e vire o pernil, pincele margarina e cubra novamente com papel alumínio e deixe mais 10 minutos no forno.

Após esse tempo retire o papel alumínio coloque as rodela de cebola sobre e ao redor do pernil e deixe dourar.

Mas lembre de espetá-lo com um garfo ou palito para ver se já está macio, porque o tempo de assar depende da idade do porco, mas geralmente quando o pernil é pequeno vem de um porco bem jovem sendo então bem mais rápido o tempo de assar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55235-pernil-delicioso.html>