PERNIL AO MOLHO (PARA REAPROVEITAR SOBRAS DO NATAL E ANO NOVO)

INGREDIENTES

800 g de pernil ou lombo fatiado ou desfiado e assado

1/2 cebola pequena bem picada

1 cenoura média picada

4 colheres de sopa de molho shoyu

1 colher de sopa de azeite (apara refogar a cebola)

200 g de creme de leite (1 caixinha)

25 g de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela média refogue a cebola no azeite.

Adicione a cenoura picada e continue refogando por cerca de 1 minuto.

Adicione 3 ou 4 colheres de sopa do pernil ou lombo bem desfiado, em seguida coloque o molho shoyu e deixe pegar o gosto por uns 2 ou 3 minutos. Antes que o shoyu comece a secar adicione o creme de leite e mexa bem, deixe engrossar por 3 a 4 minutos.

Retire a panela do fogo e coloque o molho no liquidificador, bata até que os ingrdientes virem um molho uniforme.

Em um refratário coloque o pernil e regue com o molho.

Polvilhe com o queijo ralado e leve ao forno para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55365-pernil-ao-molho-para-reaproveitar-sobras-do-natal-e-ano-novo.html