

PERNIL ASSADO FÁCIL

INGREDIENTES

1 pernil grande (5 kg)

1 cebola

1/2 pimentão

1 tomate

3 dentes de alho

coentro

cebolinha

suco de 3 limões

sal a gosto

MODO DE PREPARO

De preferência temperar 6 horas antes de assar.

Furar todo o pernil de um lado e do outro abrir fendas para penetrar o tempero (reservar).

Bater no liquidificador todos os temperos, e espalhar por todo o pernil.

Reservar e deixar descansar (mais ou menos 6 horas).

Após o tempo necessário do tempero. Untar uma assadeira com óleo e dispor o pernil na assadeira inclusive espalhando todo o caldo sobre o pernil. Cobrir o pernil com papel alumínio e levar ao forno pré aquecido em temperatura 240° - 260°C.

Deixar assar por uma hora, em seguida virar o outro lado do pernil e deixar por mais uma hora (não esquecer de deixar coberto com papel alumínio nessas duas horas para cozinhar bem). Em seguida retirar o papel alumínio e deixar assar por mais uma hora, virar novamente e deixar assar por mais uma hora (total de 4 horas) para dourar.

E já está pronto o seu pernil.

Fica uma delícia bem cozido e assado com um gostinho especial de limão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55374-pernil-assado-facil.html>