PERNIL AO MOLHO

INGREDIENTES

1 pernil traseiro sem osso de mais ou menos 2,5 kg

3 copos americanos de pinga ou Whisky

4 pimentas malaguetas (opicional)

100g de sal

Paprica

Ervas finas

1 cabeça de alho

Separe 3/4 de óleo em um copo americano

Separe 2 copos americanos de água

1 colher de pimenta-do-reino

1/2 copo americano de farinha de trigo

1 copo de suc de laranja

1 taça de vinho tinto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Pegue o caldo que ficou no fundo da assadeira e coloque em uma panela à parte.

Coloque o vinho a farinha e o suco de laranja.

Deixe incorporar e tire do fogo.

MONTAGEM:

Montagem:Em uma bandeja faça uma camada de alface com algumas rodelas de tomate, se preferir coloque um fiozinho de azeite estra virgem com 5% de acidez.

Logo em seguida coloque o pernil e o molho sobre ele (se preferir o molho pode ser colocado à mesa para cada um pegar a quantidade que quiser).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55423-pernil-ao-molho.html