PERNIL DE NATAL

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:1 xícara de azeite

2 cebolas

3 tomates maduros

3 pimentões (verde, vermelho e amarelo)

FAROFA:

Farofa:2 colheres de manteiga

1 cebola

200g de farinha de mandioca

(Frite bem a cebola na manteiga , junte a farinha e mexa bem)

Tempero:

2 xícaras de suco limão

750 ml de vinho branco

10 dentes de alho

4 folhas de louro

Alecrim á gosto

Sal á gosto

Pimentas dedo de moça á gosto

(Bata tudo no Liquidificador)

MODO DE PREPARO

Corte os pimentões e a cebola em rodelas, em uma panela aqueça o azeite e frite tudo até formar um molho.

Faça furos largos e profundos com a faca, por todo o pernil.

Em alguns furos coloque alaecrim e alho seco.

Coloque em uma forma fatias de abacaxi, coloque a peça de pernil por cima.

Jogue todo o tempero por cima do pernil.

Leve ao forno por aproximadamente 4 horas.

Sirva com o molho de pimentões e a farofa , junto com os abacaxis.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56118-pernil-de-natal.html