

PERNIL CARA NOVA

INGREDIENTES

- 1 pernil temperado congelado de 3kg
- 1 xícara (chá) de água
- 2 xícaras (chá) de suco tinto de uva pérgola
- 1/2 vidro de geleia de frutas de sua preferência
- 2 colheres (sopa) de mel

MODO DE PREPARO

Descongele o pernil conforme as instruções da embalagem. Coloque em uma assadeira e regue com a mistura de água e o suco(você pode usar vinho tinto). Cubra com papel alumínio e leve ao forno médio, preaquecido, por 3 horas.

retire o papel-alumínio, espalhe a geléia misturada com o mel e asse por mais 40 minutos ou até dourar. Decore como desejar e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56208-pernil-cara-nova.html>