PERNIL TEMPERADO DO MOLEZA

INGREDIENTES

5 kg de paleta suína fresca (com osso)

8 limões

1 maço de salsinha e cebolinha

4 pimentas dedo-de-moça

2 cabeças de alho

2 cebolas

sal

1 colher (sopa) de mel

MODO DE PREPARO

TEMPERO

Bata tudo no liquidificador até formar uma pasta uniforme

O tempero vai ficar bem salgado, mas não se preocupe, a carne não irá absorver todo o sal

Descole o couro do pernil até cerca da metade com comprimento da peça de carne

Em seguida fazer furos na carne com uma faca fina (aprox

Descasque os dentes de alho da segunda cabeça e coloque

Desta forma, além de temperar a carne com o alho, irá garantir que o tempero líquido entre no furo e forme uma espécie de

Com uma seringa de temperar carnes, injete cerca de 1/3 do TEMPERO dentro da carne

Coloque o pernil dentro de um saco plástico grosso, despeje o restante do tempero, retire todo o ar de dentro do saco e amarre bem

Coloque o saco com o pernil em uma assadeira e leve para descansar em geladeira por no mínimo 24 horas

De 12 em 12 horas, vire o pernil para ter certeza que o tempero está em contato com toda a carne

Retire o pernil do saco plástico e embrulhe bem em papel selofane (eu costumo utilizar um rolo inteiro de papel selofane para embalar bem e impedir que os caldos e vapores escapem)

Dica

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5937-pernil-temperado-do-moleza.html