

PERNIL REFOGADO

INGREDIENTES

1 kg de pernil picado

1/2 pimentão verde

1/2 pimentão vermelho

1 cebola roxa

3 alhos amassados

1 limão

1 colher (sopa) shoyu

salsa e cebolinha a gosto

sal a gosto

água quente quanto baste

MODO DE PREPARO

Coloque o pernil picado em pequenos pedaços em uma tigela e esprema o limão sobre ele

Na sequência despeje a água quente, lave a carne e despreze essa água

Volte a carne para a tigela e tempere com o alho, o sal e seus temperos preferidos (cuidado com o sal, lembre

Esquente 1 fio generoso de óleo em uma panela e refogue a carne, com a tampa fechada

Assim que começar a fritar coloque a cebola, os pimentões, a salsa e a cebolinha

Mexa bem, baixe o fogo e deixe apurar

Para finalizar coloque o shoyu, mexa bem e já desligue o fogo

Sirva na sequência com arroz e salada verde

Fica saboroso

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6958-pernil-refogado.html>