

PERNIL DESFIADO

INGREDIENTES

1 kg de pernil
2 cebolas grandes cortadas em tiras
1 pimentão verde grande cortado em tiras
1 pimentão amarelo grande cortado em tiras
1 pimentão vermelho grande cortado em tiras
1 dente de alho
4 colheres (sopa) de salsinha picada
4 colheres (sopa) de cebolinha picada
1 sachê de molho pronto de tomate
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
1 sachê ou cubo de tempero para carne

MODO DE PREPARO

Corte o pernil em tiras bem grossas, de aproximadamente 4 dedos de largura
Coloque na panela de pressão com 1 dente de alho inteiro
Cubra com água
Adicione o tempero para carne e mexa
Cozinhe por 60 minutos na panela de pressão
Após os 60 minutos na pressão, adicione os demais ingredientes e cozinhe até secar o caldo
Para desfiar o pernil, basta pressionar com uma espátula ou colher de pau e a carne desfiará totalmente

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11249-pernil-desfiado.html>