

# PERNIL SUÍNO ASSADO

## INGREDIENTES

1 pernil grande com ou sem osso  
6 dentes de alho  
suco de 6 limões médios  
3 tabletes de caldo de carne  
1 cebola grande picada  
1 pimentão verde médio picado  
2 colheres (sopa) de páprica  
1 colher (sopa) de tempero baiano  
1 colher (sopa) de sal  
1 xícara de óleo  
coentro a gosto

## MODO DE PREPARO

Forre a assadeira com papel

No liquidificador, junte todos os demais ingredientes e bata em velocidade média, reservando em seguida

Após as 5 horas, retire o pernil do forno e lave

Com uma facinha bem afiada, fure todo o pernil e, em seguida, faça pequenos recortes (isso fará que o tempero penetre em todo o pernil, deixando

Tempere o pernil com o molho dos ingredientes batidos no liquidificador

Massageie todo o pernil de forma a impregnar o tempero (a massagem também ajuda a deixar a carne ainda mais macia)

Deixe o pernil marinando de um dia para o outro

Para assar, preaqueça o forno em temperatura média (180

Cubra o pernil com papel

Passada as 3 horas, retire o papel

Com o pernil assado, decore

Facas com lâminas feitas de cerâmica não reagem com a acidez de alguns alimentos e também não enferrujam

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12726-pernil-suino-assado.html>