

PERNIL SUÍNO COM ERVAS

INGREDIENTES

400 g de pernil suíno semi-desossado
4 colheres de vinagre
tempero completo de sal e alho a gosto
1 colher (sopa) de salsa desidratada
1 colher rasa de alecrim
2 folhas de louro
1 cebola média picada
2 pimentinhas de cheiro
3 colheres (sopa) de extrato de tomate

MODO DE PREPARO

Limpe as peças do pernil suíno

Coloque em um refratário com vinagre, a salsa , alecrim e o tempero de alho com sal a gosto

Deixe descansar durante 30 minutos

Em uma panela de pressão doure a cebola e a pimentinha

Mexa bem e vá acrescentado água aos poucos

Passe o pernil em uma frigideira para dourar, vire e utilize o restante do molho para despejar em cima do pernil

Sirva com arroz branco e purê de batata

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1649-pernil-suino-com-ervas.html>