

PERNIL SUÍNO À LA VANIA

INGREDIENTES

1 pernil suíno de 7 a 10 kg
5 cebolas grandes cortadas em rodela
10 dentes de alho amassados com sal a gosto
1 copo de vinho tinto seco (100 ml)
2 limões
1 abacaxi picadinho
50 ml de barbecue
1 pimentão vermelho picadinho
1 pimentão amarelo picadinho
1 pimentão verde picadinho
15 pimentas biquinho
pimenta calabresa a gosto
pimenta-do-reino e sal a gosto
1 maço de salsa picadinha
1 maço de cebolinha picadinha
1 pacote de farofa mexicana Yoki
500 de farinha
200 g de frutas cristalizadas
50 ml de óleo
100 ml de azeite

MODO DE PREPARO

Tempere o pernil 3 dias antes com o alho amassado, o vinho, o suco dos limões, metade do abacaxi, o barbecue, a pimenta calabresa, a pimenta

Coloque em um saco e vire uma vez ao dia

Regue com 50 ml de óleo e os 50 ml de azeite

Feche tudo com papel

Retire do forno e retire o papel

Acrescente os pimentões, as pimentas biquinho, revirando umas cebola e o óleo por cima

Retire do forno e salpique um pouco de salsa e cebolinha

Retirar do forno e retire o pernil do tabuleiro

Leve o tabuleiro ao fogo médio e junte o restante do abacaxi, as frutas cristalizadas, a salsa e a cebolinha

Mexa e veja o ponto do sal, se precisar, acrescentar o restante da farinha

Receita enviada por

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2783-pernil-suino-a-la-vania.html>