

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 Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/11592-pernil-desfiado.html>