

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 acrescentando água aos poucos

Passa 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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/1665-pernil-suino-com-ervas.html>