

# PERNIL SUÍNO À LA VANIA

## INGREDIENTES

1 pernil suíno de 7 a 10 kg  
5 cebolas grandes cortadas em rodelas  
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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/2896-pernil-suino-a-la-vania-2.html>