

PERNIL REFOGADO

INGREDIENTES

1 kg de pernil picado
1/2 pimentão verde
1/2 pimentão vermelho
1 cebola roxa
3 alhos amassados
1 limão
1 colher (sopa) shoyu
salsa e cebolinha a gosto
sal a gosto
água quente quanto baste

MODO DE PREPARO

Coloque o pernil picado em pequenos pedaços em uma tigela e esprema o limão sobre ele
Na sequência despeje a água quente, lave a carne e despreze essa água
Volte a carne para a tigela e tempere com o alho, o sal e seus temperos preferidos (cuidado com o sal, lembre
Esquente 1 fio generoso de óleo em uma panela e refogue a carne, com a tampa fechada
Assim que começar a fritar coloque a cebola, os pimentões, a salsa e a cebolinha
Mexa bem, baixe o fogo e deixe apurar
Para finalizar coloque o shoyu, mexa bem e já desligue o fogo
Sirva na sequência com arroz e salada verde
Fica saboroso

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/8197-pernil-refogado.html>