

RECEITA DE PERNIL GRACEADO, PERFEITO PARA AS FESTAS DE FINAL DE ANO!!

INGREDIENTES

Para o pernil:<br class="html-br" />1 pernil suíno (aproximadamente 5 kg)<br class="html-br" />5 dentes de alho amassados<br class="html-br" />1 cebola grande picada<br class="html-br" />Suco de 3 limões<br class="html-br" />1/2 xícara de vinagre de maçã<br class="html-br" />1/2 xícara de azeite de oliva<br class="html-br" />1 colher de sopa de sal (ou a gosto)<br class="html-br" />1 colher de chá de pimenta-do-reino<br class="html-br" />1 colher de chá de páprica doce<br class="html-br" />1 folha de louro<br class="html-br" />500 ml de vinho branco seco<br class="html-br" />Para a cobertura glaceada:<br class="html-br" />1/2 xícara de mel<br class="html-br" />1/4 xícara de mostarda dijon<br class="html-br" />1/4 xícara de açúcar mascavo<br class="html-br" />2 colheres de sopa de molho shoyu<br class="html-br" />Suco de 1 laranja<br class="html-br" />1 colher de sopa de manteiga

MODO DE PREPARO

Modo de preparo<br class="html-br" /><br class="html-br" />Prepare o pernil:<br class="html-br" />Faça furos no pernil com uma faca para que o tempero penetre bem.<br class="html-br" />Misture todos os ingredientes da marinada (alho, cebola, limão, vinagre, azeite, sal, pimenta, páprica, louro e vinho).<br class="html-br" />Coloque o pernil em uma travessa grande e despeje a marinada por cima. Massageie bem o tempero na carne.<br class="html-br" />Cubra com plástico-filme e deixe marinando na geladeira por pelo menos 12 horas, virando de vez em quando para absorver os sabores.<br class="html-br" />Asse o pernil:<br class="html-br" />Preequeça o forno a 180°C.<br class="html-br" />Transfira o pernil para uma assadeira, junto com o líquido da marinada. Cubra com papel-alumínio.<br class="html-br" />Asse por cerca de 4 horas, regando o pernil com o molho da assadeira a cada 30 minutos. Se necessário, adicione água para não secar.<br class="html-br" />Prepare a cobertura glaceada:<br class="html-br" />Em uma panela pequena, misture o mel, a mostarda, o açúcar mascavo, o shoyu, o suco de laranja e a manteiga.<br class="html-br" />Leve ao fogo médio, mexendo até formar um molho espesso e brilhante.<br class="html-br" />Finalize o pernil:<br class="html-br" />Após as 4 horas de cozimento, retire o papel-alumínio e aumente o forno para 200°C.<br class="html-br" />Pincele o pernil com o molho glaceado e deixe dourar por mais 30 minutos, repetindo a aplicação do glacê a cada 10 minutos para formar uma crosta caramelizada.<br class="html-br" />Sirva:<br class="html-br" />Retire do forno e deixe o pernil descansar por 15 minutos antes de fatiar.<br class="html-br" />Decore com rodela de laranja, ramos de alecrim ou frutas natalinas para dar um toque especial à apresentação.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15766-15766.html>