

# 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

Passe 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 Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1649-pernil-suino-com-ervas.html>