

PERNIL DOS ROCHAS

INGREDIENTES

2 cebolas

1 cabeça de alho

suco de 5 limões

suco de 2 laranjas azedas

1 pernil limpo (pode ser embalado de mercado)

1 xícara (chá) rasa de vinagre

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, bata a cebola, o alho, os sucos dos limões e das laranjas e o vinagre

Deixar o pernil marinar de um dia para o outro, virando

Na hora de assar cubra a bandeja (ou embalagem de alumínio) com uma folha de papel

Deixe assar aproximadamente 1 hora por quilo

Após dourado, retire do forno e sirva

Bom apetite

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2587-pernil-dos-rochas.html>