

# 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 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 Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2783-pernil-suino-a-la-vania.html>