

# 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  
Mexe 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6958-pernil-refogado.html>