Pernil assado com abacaxi

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Natal	Demorado	Fácil	Médio	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

- Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva
- 1,5 pernil de porco sem osso
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de pimentão doce
- Q.b. de alho esmagado
- 1 copo de vinho branco
- 1lt de sumo de abacaxi
- 1 abacaxi maduro
- 50g de açúcar mascavado
- Q.b. de tomilho

Modo de preparação

1. Tempere o pernil com sal, pimenta, pimentão e o alho esmagado. Esfregue bem a carne com esta mistura.
2. Regue com o sumo de abacaxi, o azeite e vinho branco. Deixe marinar de preferência de um dia para o outro.
3. Pré-aqueça o forno a 180ºC.
4. Forre um tabuleiro de forno com folhas de alumínio suficientemente compridas com as quais consiga embrulhar o pernil.
5. Coloque o pernil por cima das folhas.
6. Em seguida cubra o pernil com fatias finas de abacaxi sem casca.
7. Embrulhe o pernil com a folha de alumínio e leve ao forno por cerca de 2 horas.
8. Ao fim de duas horas, desembrulhe o pernil e deixe-o cozinhar descoberto de forma a que fique dourado.

9 Vá pincelando ou regando com os sucos da carne. Enquanto isso, corte o restante abacaxi aos cubos pequemos.

10 Aqueça Gallo Azeite Extra Virgem Reserva numa frigideira, junte o abacaxi, salteie por alguns minutos e junte o açúcar.

11 Deixe que este último derreta e caramelize ligeiramente o abacaxi. Polvilhe com tomilho.

12 Sirva o pernil fatiado com o abacaxi aos cubos e uma salada.

Produtos utilizados

Reserva

Azeite Virgem Extra

Veja também

Doces e Sobremesas · Demorado · Médio

Azevias

Carne · Demorado · Médio

Peito de peru com enchidos

Doces e Sobremesas · Médio · Fácil

Sonhos de abóbora

Carne · Demorado · Fácil

Cabrito assado no forno

Doces e Sobremesas · Médio · Fácil

Fatias douradas

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide