



Pernil assado com abacaxi



Tempo de preparação Demorado

Dificuldade Fácil

`€. Custo Médio

Com quem? Com a família

Nº de pessoas 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

7

8

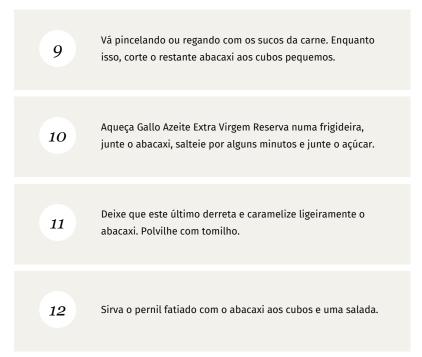
Modo de preparação Tempere o pernil com sal, pimenta, pimentão e o alho 1 esmagado. Esfregue bem a carne com esta mistura. Regue com o sumo de abacaxi, o azeite e vinho branco. Deixe 2 marinar de preferência de um dia para o outro. Pré-aqueça o forno a 180ºC. 3 Forre um tabuleiro de forno com folhas de alumínio 4 suficientemente compridas com as quais consiga embrulhar o pernil. 5 Coloque o pernil por cima das folhas. Em seguida cubra o pernil com fatias finas de abacaxi sem 6 casca.

Embrulhe o pernil com a folha de alumínio e leve ao forno

Ao fim de duas horas, desembrulhe o pernil e deixe-o

cozinhar descoberto de forma a que fique dourado.

por cerca de 2 horas.



Produtos utilizados



 ${\it Reserva}$ Azeite Virgem Extra

Veja também

Doces e Sobremesas ⊙ Demorado • Médio	
zevias	
Carne ① Demorado 🐠 Médio	
eito de peru com enchidos	
Doces e Sobremesas ⊙ Médio ™ Fácil	
onhos de abóbora	
Carne ① Demorado 🐠 Fácil	
abrito assado no forno	
Doces e Sobremesas ⊙ Médio ™ Fácil	
atias douradas	



Mais receitas em www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide