

Pernil assado ao molho de laranja

www.receitasdafia.com/receitas/pernil-assado-ao-molho-de-laranja

Essa receita de pernil assado ao molho de laranja vai deixar sua festa de ano novo em outro nível.

Pernil assado ao molho de laranja

 180 min

 10 porções

Ingredientes

- 1 [Pernil](#) com osso cozido (6 a 7 kg)
- 240 g de geleia de [laranja](#)
- 6 dentes de alho
- 4 colheres de sopa de [mostarda Dijon](#)
- ½ xícara de [açúcar mascavo](#)
- 1 laranja (suco e raspas)
- Cravinhos (opcional)

Modo de Preparo

1. Comece preparando este succulento pernil assado com molho de laranja ligando o forno a 180°C.
2. Faça alguns cortes diagonais na pele do pernil, para que os temperos penetrem mais facilmente, e coloque em uma assadeira.
3. Se quiser pode também espetar alguns cravinhos no pernil.
4. Pique o alho em um processador de alimentos ou liquidificador.
5. Junte a mostarda, o açúcar mascavo, a geleia de laranja, o suco e as raspas e bata tudo até ficar bem homogêneo.
6. Coloque o molho sobre o pernil e coloque no forno. Asse no forno a 160°C por 3 horas, ou até observar que a carne começa se separando do osso.
7. De 30 em 30 minutos regue a carne com o molho, para evitar que seque e também pra que fique mais saboroso.
8. Depois do tempo indicado seu pernil assado com molho de laranja está pronto a servir!