

## Pernil assado ao molho de laranja

[www.receitasdafia.com/receitas/pernil-assado-ao-molho-de-laranja](http://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!