



# RECEITAS DA FIA

## Pernil Suíno Assado

[www.receitasdafia.com/receitas/pernil-suino-assado](http://www.receitasdafia.com/receitas/pernil-suino-assado)

Desfrute da suculência e do sabor irresistível do nosso Pernil Suíno Assado! Uma explosão de sabores que vai encantar seu paladar. Prepare hoje mesmo essa delícia!

Pernil Suíno Assado

 120 min

 7 porções

### Ingredientes

- 1 1/2kg de [pernil suíno](#)
- 2 cebola picada
- 6 dentes de alho amassados
- 1 copo (americano) de [vinho branco](#)
- 1 [limão](#)
- 1 xícara (chá) de água
- 1 tablete de [caldo de carne](#)
- 1 colher rasa de [alecrim](#)
- 1 colher rasa de [tomilho](#)
- Azeite a gosto
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Cravo-da-índia a gosto
- Anis-estrelado a gosto
- Páprica defumada a gosto

## Modo de Preparo

1. Prepare seu pernil de porco suculento fazendo alguns cortes na pele ou na carne, isso permite que os temperos penetrem melhor.
2. Prepare o tempero para pernil misturando numa tigela a cebola, o alho, o vinho, o suco do limão, a água, o cubo de carne desfeito com as mãos, o alecrim, o tomilho, a páprica, o anis-estrelado e a pimenta do reino.
3. Espalhe a mistura anterior por todo o pernil, de preferência usando um pincel de cozinha e insistindo sobretudo nos cortes que fez previamente na carne/na pele.
4. Cubra com filme plástico e reserve por 8h ou de um dia para o outro na geladeira - vire o pernil a meio do tempo, para que todo ele pegue o sabor do tempero.
5. Passado esse tempo transfira o pernil e o tempero para um refratário de vidro ou assadeira, com a parte da gordura virada para baixo. Tempere todo ele com sal, regue com um fio de azeite e cubra com papel alumínio. Leve para assar no forno a 180°C (forno médio) por 2 horas.
6. Continue cozinhando com o papel alumínio até completar o tempo total, depois retire o papel alumínio e deixe por mais uns 30 minutos, para dourar.
7. Bom Apetite!