



Pernil assado com abacaxi



Categoria
Receitas de Natal



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

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 180°C.

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 pequenos.

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

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide