



Pernil Marinado



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

00:20

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Vinagre de vinho branco	1 xícara (chá)	200 ml
Cebola	1 unidade grande	200 g
Alho	3 unidades	9 g
Cebolinha-verde (picada)	1 xícara (chá)	80 g
Molho Shoyu Satis!® Concentrado 870ml	3 colheres (sopa)	45 ml
Água	7 colheres e meia (sopa)	112,5 ml
Sal	3 pitadas	1,2 g
Pernil suíno (sem osso, cortado em pedaços grandes)	2 kg	2 kg

Modo de Preparo

1. Faça a marinada: no copo do liquidificador, coloque o vinagre, a cebola, o alho, a cebolinha-verde, o Molho Shoyu Concentrado SATIS!®, a água e o sal, e bata em velocidade média, por 3 minutos ou até ficar homogêneo.
2. Transfira para um bowl grande, junte pernil e misture, espalhando a marinada por todas a

superfície do pernil. Cubra com plástico-filme e deixe tomar gosto, na geladeira, por 12 horas.

3. Disponha o pernil em uma GN, regue com metade da marinada, cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 2 horas. Na metade do tempo, vire a peça de pernil, regue com o restante da marinada, cubra novamente e volte para o forno.

4. Remova o papel-alumínio e volte ao forno por 10 minutos ou até dourar, virando na metade do tempo.

5. Retire do forno, fatie e sirva em seguida, acompanhado do molho formado na assadeira.