



Pernil Suíno Assado com Crosta de Ervas e Maionese Kewpie Cítrica

O pernil tradicional ganha uma nova vida com uma marinada cítrica + crosta cremosa com maionese

Ingredientes:

- 1 peça de pernil desossado
- 1/2 xícara de maionese Kewpie
- Suco e raspas de laranja e limão
- Alho, alecrim, tomilho e pimenta-do-reino
- Sal grosso
- 1 colher (sopa) de mostarda dijon

Modo de preparo:

- Tempere o pernil com suco cítrico, sal, alho e ervas.
- Deixe marinar por 12h.
- Misture Kewpie, mostarda, raspas e cubra o pernil como uma crosta.
- Leve ao forno até dourar e ficar macio.
- Sirva com os sucos da assadeira.

Para fazer em família:

Família pode montar o tempero e acompanhar o processo no forno — o cheirinho encanta a casa inteira.