

PERNIL AO MOLHO VINAGRETE

INGREDIENTES

1 kg e 500 g de pernil
20 g de alecrim
20 g de tomilho
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
1 xícara de azeite
1 cálice de vinho branco
1 pimentão amarelo
1 pimentão verde
1 pimentão vermelho
6 tomates

MODO DE PREPARO

Coloque o pernil para marinar em uma tigela com alecrim, tomilho, sal, pimenta, azeite e vinho por 24 horas.
Após esse tempo, leve a carne ao forno aquecido a 180º C por aproximadamente 1 hora e 20 minutos.
Aproveite o molho do cozimento e ferva os pimentões e os tomates, formando um vinagrete.
Sirva por cima do pernil.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14794-pernil-ao-molho-vinagrete.html>