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