

JOELHO SUÍNO AO FORNO

INGREDIENTES

2 joelhos suíno

alecrim e orégano

100 ml de cachaça mineira

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe os joelhos e fatie a pele para que o tempero penetre bem.

Bata o orégano, o alecrim, o sal e a cachaça mineira.

Coloque as peças numa travessa e coloque o molho, banhando toda as peças e deixe descansar por aproximadamente 1 hora.

Enrole os joelhos em papel alumínio e coloque numa forma.

Leve ao forno na temperatura de 220° C, por 180 minutos.

Após os 180 minutos, abra o papel alumínio e deixe a pele dourar por mais 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/25394-joelho-suino-ao-forno.html>