

PERNIL DE CORDEIRO NO VINHO TINTO

INGREDIENTES

PARA A CARNE:

Para a carne: 1 peça de pernil de cordeiro (pode variar entre 700 g até 1 kg e 200 g aproximadamente)

1 garrafa (1 litro) de vinho tinto seco

1 cabeça de alho

1 limão taiti

1 colher de sopa de pimenta-do-reino em grãos

1/2 colher de sopa de pimenta-do-reino recém moída

sal grosso suficiente para cobrir um lado da carne

1 colher de sopa de alho granulado

1 batata

PARA O MOLHO DE HORTELÃ:

Para o molho de hortelã: 1 maço de hortelã fresca

3/4 de xícara de chá de açúcar

1/2 xícara de água

3 e 1/2 colheres de sopa de vinagre de vinho tinto

1 colher de chá (rasa) de sal

MODO DE PREPARO

CARNE:

Carne: Bata 1/2 xícara do vinho com o alho granulado e a pimenta-do-reino em grãos, em um processador por alguns segundos.

Despeje metade do restante do vinho em uma forma grande, o suficiente para a carne.

Coloque a carne na forma com a parte gordurosa para cima.

Despeje a mistura do vinho batido com o alho e a pimenta-do-reino por cima da carne.

Adicione todos os dentes de alho da cabeça, já descascados, na forma.

Esprema 1/2 limão por cima da carne.

Tampe e deixe marinar por 6 horas.

Vire a carne, regue com um pouco de vinho e esprema a outra metade do limão por cima da carne.

Tampe e deixe marinar por mais 6 horas.

Fatie a batata em fatias grossas e use-a para forrar o fundo da forma de assar (não é necessário cobrir todo o fundo, apenas certifique-se de que a carne não toque diretamente na forma).

Coloque a carne por cima das batatas com a parte da gordura para cima.

Cubra a carne com o a pimenta-do-reino recém moída e o sal grosso.

Despeje na forma o resto da garrafa de vinho (juntamente com o usado na marinada).

Preaqueça o forno a 180°C, por 5 minutos.

Deixe a carne no forno em fogo baixo por 1 hora e 30 minutos, regando com o próprio caldo (vinho) na metade do tempo.

Vire a carne, regue e asse por mais 1 hora e 30 minutos, regando na metade do tempo.

Vire novamente a carne, deixando a parte gordurosa para cima, regue novamente e asse por mais 1 hora, regando a cada 20 minutos.

Aguarde o vinho secar e retire a carne do forno.

Sirva com o molho de hortelã.

MOLHO DE HORTELÃ:

Molho de hortelã:Despeje todos os ingredientes em uma panela, exceto o maço de hortelã e deixe ferver por 10 minutos, enquanto mexe.

Pique bem o maço todo da hortelã e adicione na panela.

Cozinhe, até as folhas murcharem bem.

Retire e coloque no liquidificador para moer tudo e misturar bem.

Volte ao fogo por mais 5 minutos.

Sirva ainda quente por cima da carne (no próprio prato, nem todos gostam de molho agridoce por cima da carne).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26328-pernil-de-cordeiro-no-vinho-tinto.html>