

PERNIL AO VINHO

INGREDIENTES

1 kg e 500 g de pernil
2 colheres de vinho tinto seco
2 pimenta de pau
sal
alho
1/2 limão
pimenta-do-reino a gosto
salsa a gosto

MODO DE PREPARO

Fure o pernil, junte todos os temperos e o vinho.
Deixe descansar por, no mínimo, 4 horas.
Coloque em uma assadeira com o caldo e cubra com papel alumínio.
Asse por 1 hora.
Retire o papel alumínio e asse por mais 1 hora ou até dourar.
Corte e salpique salsa.
Sirva com batatas e arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28130-pernil-ao-vinho.html>