

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>