CORDEIRO MAMÃO RECHEADO

INGREDIENTES

2 pernís de cordeiro mamão

1 limão siciliano ou taiti

50 g de bacon em fatias (ou 10 fatias)

50 g de presunto cortado em cubinhos

200 g de queijo brie

10 folhas de hortelã

10 folhas de sálvia

20 folhas de manjerona

8 galhinhos de tomilho

4 dentes de alho picado

4 colheres rasas (sopa) de sal marinho

2 pitadas de pimenta preta

30 ml de azeite de oliva

100 ml de vinho (pode ser Tanat ou do Porto)

1 colher (sobremesa) de amido de milho

MODO DE PREPARO

Como você vai rechear o pernil, ao comprá

Pegue o pernil e pela parte superior, com uma faca descole a carne do osso até a junta do joelho, raspando

Ao encontrar a junta, vá cortando os tendões e retire o fêmur, mantendo a outra parte do osso ligado ao mesmo

Pelo lado de dentro, e na parte interna do pernil, você observará uma glândula de cor acinzentada, unida a um tendão

Retire

Seu pernil está pronto

Corte o limão ao meio e esprema o líquido sobre a parte externa do pernil, tendo a certeza que nenhum pedaço ficou som contato com o liquido

TEMPERO

Pegue os galhos do tomilho e retire as folhinhas, reservando os caules

Junte aos demais temperos

Pique tudo bem fininho

Pegue os dentes de alho e pique fininhos ou use um amassador

Com o uso de um pilão (se você não tem pilão improvise utilizando o amassador de fazer caipirinha em uma xícara ou ramequim), misture todos estes ingredientes, acrescentando as 4 colheres (sopa) rasas de sal

Triture

Feito isto, seu tempero está pronto

TEMPERANDO O PERNIL

Deixe descansar por 20 minutos enquanto será preparado o recheio

RECHEIO

Pegue as fatias de bacon e em uma frigideira frite

Enrole os bacons no queijos brie e introduza no pernil

Feche a abertura costurando ou com palitos

Coloque sobre o pernil os galhinhos de tomilho

AO FORNO

Coloque os pernís em uma assadeira untada por azeite de oliva e cubra

Regule o forno para 01

Após 1h retire o papel alumínio e deixe

O MOLHO

Enquanto o vinho ferve para eliminar o álcool, com uma espatula misture os residuos da assadeira ao vinho

Após 5 minutos, coe o molho colocando em um ramequim ou tijela

SERVIR

Sobre o cordeiro, despeje o molho de vinho

Vinho tinto pode acompanhar, preferencialmente um Tanat Argentino

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3407-cordeiro-mamao-recheado.html