

CARNE DE JAVALI

INGREDIENTES

5 kg de carne de javali
1 copo de vinho tinto seco
suco de limão
3 cebolas médias
5 dentes de alho
5 ramos de alecrim desfolhados
1 colher de pimenta (dedo de moça)
um punhado de sálvia

MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador e deixe a carne de molho por 8 horas (4 horas cada lado).

Se preferir faça furos na carne ou injete o recheio na carne.

Embrulhe a carne em papel alumínio e deixe no forno por 2 horas e 30 minutos.

Retire o papel e deixe assar por mais 1 hora.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34712-carne-de-javali.html>