PERNIL DE CARNEIRO

INGREDIENTES

2 peças de pernil de carneiro

6 cabeças de alho

2 limões

Pimenta-do-Reino

Sal

MODO DE PREPARO

Lave bem o carneiro e faça furos ou cortes leves com a faca.

Para fazer a marinada e só espremer os 2 limões, cortar os alhos bem miudinhos, colocar pimenta-do-reino e sal.

Coloque o pernil em um recipiente junto com a marinada, misture bem para poder entrar nos furos.

Deixe marinando de um dia para o outro (geralmente eu deixo 24 horas).

Faça na churrasqueira ou no forno acompanado de batatas.

O tempo de forno é de 3 horas a 180ºC, virando de vez em quando.Quando estiver assado aumente o fogo para 200ºC para dourar a carne.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34847-pernil-de-carneiro.html