

PERNIL AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 3 colheres sopa de manteiga

2 colheres sopa de mel

3 xícaras chá de creme de leite

200 ml leite de coco

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Coloque o molho na panela e leve ao fogo.

Deixe ferver um pouco e despeje sobre o pernil.

Leve ao forno por mais 5 minutinhos.

Na hora de servir corte o lombo em fatias e sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36889-pernil-ao-molho-branco.html>