

# PERNIL DE CORDEIRO FRITO

## INGREDIENTES

2 kg de pernil de cordeiro em medalhão  
1 colher de sopa (cheia) de chimichurri (tempero argentino)  
1 folha de louro  
2 colheres de sopa (rasa) de tempero completo  
1 colher de chá de páprica picante (não pode ser a doce)  
1 e 1/2 xícara de vinho branco seco  
suco de 1 limão  
9 dentes de alho  
1 cebola média picada  
1/4 de xícara de azeite  
salsinha picada

## MODO DE PREPARO

Junte todos os ingrediente em um recipiente e deixe descansar por, no mínimo, 2 horas.  
Coloque para cozinhar na panela de pressão por 30 minutos (depois de pegar pressão).  
Pegue uma frigideira grande e coloque as peças de pernil para fritar em um pouco de azeite.  
Depois de frito jogue a salsinha picada por cima e está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39531-pernil-de-cordeiro-frito.html>