

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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