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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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