

PERNIL DE CORDEIRO ASSADO

INGREDIENTES

- 1 pernil de cordeiro
- 3 dentes de alho
- 1 cebola média
- 1 copo de vinho branco
- 1 copo de água
- 1/2 xícara de azeite
- 1 colher de sal
- alecrim à vontade
- 1 folha de louro

MODO DE PREPARO

Rale a cebola, junte o alho amassado, misture a água, o vinho, o sal e o azeite.

Esfregue este tempero no cordeiro e deixe marinar por uma hora.

Junte o alecrim e ponha em uma assadeira.

Leve ao forno enrolado em papel alumínio por 4 horas sempre regando de um lado e de outro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40783-pernil-de-cordeiro-assado.html>