

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>