

# PERNIL DE PORCO AO VINHO E ALECRIM

## INGREDIENTES

1 kg de pernil  
1/2 copo de vinho tinto  
1 colher de sal não muito cheia  
1 dente de alho  
1 folha de louro  
1 colher de alecrim desidratado  
salsinha a gosto  
suco de 3 limões  
1 copo de água  
1 colher de óleo

## MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador menos o alecrim.

Em uma vasilha coloque a carne e jogue o tempero, deixe de um dia para o outro.

Asse em forno médio aproximadamente 1 hora e meia.

Sirva com arroz branco e salada.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42263-pernil-de-porco-ao-vinho-e-alecrim.html>