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