

PERNIL DE CARNEIRO ASSADO

INGREDIENTES

1 pernil de acarneiro de aproximadamente 4kg

1 e 1/2 xícaras de mix de ervas frescas picadas (hortelã, alecrim, sálvia, salsinha, louro, manjericão e tomilho)

375 ml de vinho branco seco

1 pimenta dedo-de-moça picada e sem sementes

4 a 6 dentes de alho amassados

1 cebola grande picada

3 colheres de óleo

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Na véspera do cozimento tempere o carneiro com as ervas, sal, pimenta, cebola, alho. Se preferir coloque as ervas, cebola, pimenta e alho num processador, junto com o sal e o óleo.

Se tiver um saco ziploc que caiba o pernil coloque-o dentro com todos os temperos e o vinho e deixe fechado na geladeira, virando pelo menos 2 vezes antes de assar. Caso não tenha o saco pode deixar a carne numa assadeira e vire o pernil no tempeiro a noite antes de dormir.

No dia seguinte coloque para assar no forno preaquecido a 150°C por cerca de 7 horas coberto com papel alumínio.

Não se esqueça de virar o pernil no forno depois de 4 horas e no final retirar o papel de alumínio e o excesso de ervas de cima da carne e deixar dourar por 5 minutos aproximadamente.

Sirva com arroz com lentilhas ou batatas douradas. É uma ótima pedida para Ceia de Natal ou Ano Novo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/44392-pernil-de-carneiro-assado.html>