PERNIL NO VINHO

INGREDIENTES

1 kg de pernil cortado em cubos

1 litro de vinho seco de qualquer marca

6 folhas de louro

sal a gosto ou ajinomoto

1 pitada de pimenta calabresa

1 fio de azeite

MODO DE PREPARO

Corte o pernil em cubos e tire excesso de gordura.

Passe um fio de azeite no fundo da panela, de preferência panela wok.

Adicione o pernil cortado, em seguida as folhas de louro e a pimenta calabresa.

Misture bem até a carne ficar dourada.

Adicione o sal ou ajinomoto a gosto.

Despeje o vinho seco até cobrir toda a carne na panela.

Deixe cozinhar por aproximadamente 50 minutos com tampa fechada em fogo médio.

Só desligue o fogo quando observar que a carne está toda cozida e que sempre fique um caldo suficiente para servir a todos.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46291-pernil-no-vinho.html