

## MOLHO PARA MARINAR PERNIL

### INGREDIENTES

1 xícara de vinho branco seco

1 cabeça de alho descascada

1 cebola media descascada

1 colher (sopa) de alecrim

1 colher (sopa) de mostarda

1 colher (sopa) de catupiry

1/2 xícara de azeite

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

### MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador e reserve.

Pegue o pernil, coloque em uma tigela funda, fure toda a carne e coloque o molho por cima. Deixe marinhar de um dia para o outro, ponha em forma, cubra com papel alumínio e asse por 2 horas. Retire o papel alumínio e deixe dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46521-molho-para-marinar-pernil.html>