

# 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 marinar 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>