

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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