

# CORDEIRO PARAISO

## INGREDIENTES

1 pernil de cordeiro de 3 kg  
1 maço de hortelã  
1 maço de alfavaca  
1 maço de alecrim  
2 cabeças de alho  
4 cebolas médias  
1 envelope de creme de cebola  
1/2 litro de vinho branco seco  
1 colher de mostarda  
Sal e pimenta

## MODO DE PREPARO

Limpe bem o pernil do cordeiro, coloque em uma forma.

No liquidificador coloque todos os ingrediente e o sal conforme o gosto, bata por 1 minuto.

Despeje o tempero no pernil e deixe por 12 horas.

Em seguida, não retire o tempero, cubra a forma com papel alumínio e leve ao forno por 1 hora e mia retire o laminado e deixe dourar.

Servir com arroz branco salada de folhas e geleia de hortelã.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54525-cordeiro-paraiso.html>