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