

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 meia retire o laminado e deixe dourar.

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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