TEMPEROS PARA CARNES

INGREDIENTES

4 dentes de alho ralados

1/2 cebola ralada

3 colheres de mostarda

Pimenta-do-reino a gosto

Alecrim a gosto

Gengibre a gosto

1,5 kg de pernil de porco

Limão a gosto

MODO DE PREPARO

Furar a carne de porco para temperar.

Rale o alho, a cebola, coloque a mostarda, o alecrim, a pimenta-do-reino e o gengibre.

Jogue o tempero por cima do pernil. e deixe marinar por mais ou menos 5 horas.

Depois é só assar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55623-temperos-para-carnes.html