PERNIL DE PORCO AO VINHO TINTO

INGREDIENTES

1 pernil de 3 kg

1 copo americano de vinho tinto seco

2 dentes de alho bem picadinhos

1 cebola media picada

8 folhas de manjericão

1 colher de sopa de alecrim

Cheiro verde (coentro, cebolinha, salsinha) a gosto

Pimenta-do-reino e sal agosto

2 tabletes de caldo de carne

3 folhas de louro

MODO DE PREPARO

Primeiro retire o excesso de gordura do pernil, lave bem.

Com uma faca potuda faça varios furinhos em todo o pernil para que o tempero incorpore bem.

Coloque todos os temperos no pernil, em seguida o vinho, cubra a vasilia com um papel alumínio e leve à geladeira e deixe por 24 horas.

No dia seguinte retire o excesso de tempero e com os tabletes de carne faça um molho em 1 litro de água fervente.

Regue o pernil e leve ao forno a 180°C, para cada quilo de pernil 1 hora e meia, sempre banhando com o molho.

Depois de estar molinho por dentro retire o papel alumínio e deixe por aproximadamente 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55926-pernil-de-porco-ao-vinho-tinto.html