

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 manjeriçao
- 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 vasilha 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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