# PERNIL COM LEGUMES

## INGREDIENTES

1 pernil desossado temperado

2 xícaras de vinho branco

4 colheres (sopa) de azeite

suco de 2 limões

3 cebolas

2 abobrinhas italianas

1 pimentão vermelho

1 pimentão amarelo

sal a gosto

alecrim a gosto

pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque o pernil numa assadeira e faça cortes diagonais na gordura

Regue com o vinho, azeite e suco de limão e cubra a assadeira com papel

Leve ao forno preaquecido a 210°C por 1h30min

Tire a assadeira do forno e, com cuidado, retire o papel

Volte com a assadeira ao forno e deixe por mais 1h30min

Pique os vegetais

Coloque as cebolas na assadeira no pernil e tempere com sal, pimenta e alecrim

Coloque o restante dos vegetais na assadeira e tempere com mais sal e alecrim

Leve ao forno por 15 minutos a 180°C e depois sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6813-pernil-com-legumes.html