

PERNIL DE CORDEIRO COM MOLHO MADEIRA NO LIMÃO SICILIANO E ERVAS

INGREDIENTES

1 kg de pernil de cordeiro

3 dentes de alho

sal e pimenta-do-reino a gosto

1 copo americano de suco de limão siciliano

azeite

2 colheres de manteiga ou margarina

10 folhas de hortelã

10 folhas de manjericão

1 ramo pequeno de alecrim

molho madeira

1/2 copo (americano) de água

cogumelos a gosto

rapa da assadeira

1 colher de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Faça um molho com o limão, azeite, sal, pimenta e o alho

Coloque na carne e deixe marinar de um dia para o outro num recipiente tampado, virando a carne sempre que possível

Faça uma pasta com a manteiga e as ervas (alecrim, hortelã e manjericão)

Esfregue em toda carne essa pasta

Coloque a carne numa assadeira untada com azeite em forno preaquecido a 200°C

Utilize o caldo do tempero para regar a carne durante o assar

Aproveite a rapa e o molho que sobrou na assadeira e coloque a água, a farinha de trigo e mexa até virar um creme

Acrescente os cogumelos

Coloque a carne num refratário, cubra com o creme madeira e decore com hortelã alecrim e manjericão

Sugestão

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5753-pernil-de-cordeiro-com-molho-madeira-no-limao-siciliano-e-ervas.html>