

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://areceitadavez.com.br/receita/6813-pernil-com-legumes.html>