

Pernil ao molho vinho

De [Taliolirinha](#)



Tipo de receita: Prato Principal
Número de doses: 1 porções
Tempo de Preparação: 24 horas
Tempo de Cozedura: 1 hora
Pronto em: 25 horas
Dificuldade: Médio

Ingredientes:

- 1 [Pernil](#) 3kg
- 1 litro de [vinho](#) seco
- 10 dentes de [alho](#)
- 1 [cebola](#)
- 1 pimentão
- 5 pimenta dedo de moça
- Tempero a gosto
- Sal a gosto

Preparação:

Pegue um pernil faça furos para que o tempero pegue bem.

Depois bata o vinho a pimenta eo tempero agosto tudo no liquidificador.deixe o tempero pegar aproximadamente 24 horas depois é só o pernil no forno mais em 20 20 minutos jogue um pouco de tempero em cima de seu pernil !

Mais não esquece deixe aproximada mente o tempero pegar 24 horas !

<http://pt.petitchef.com/receitas/prato-principal/pernil-ao-molho-vinho-fid-938109>



São Paulo, SP, 31 Outubro de 2017

Mkmouse