

FOL
03089



Pernil de Cordeiro ao Vinho

Ingredientes

- 1 pernil.
- 3 xícaras de chá de vinho tinto seco.
- 2 colheres de sopa de vinagre.
- 3 colheres de sopa de óleo.
- 2 dentes de alho amassados.
- 1 folha de louro.
- 2 cebolas picadas.
- Sal, pimenta-do-reino e cominho a gosto.
- 2 colheres de sopa de margarina.
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo.
- ½ molho de salsa.
- 6 batatas inglesas cozidas.
- 2 cenouras cozidas cortadas em rodelas.

Como preparar

Misture o vinho, o vinagre, o óleo, o louro, a cebola, o sal, a pimenta-do-reino e o cominho. Tempere o pernil e deixe repousar por trinta minutos. Retire o pernil dos temperos, besunte com margarina e leve ao forno forte (200° C) pré-aquecido, até dourar. Junte ao pernil o tempero que restou e deixe no forno até que cozinhe, colocando água sempre que necessário. Retire o pernil e reserve e acrescente a farinha de trigo dissolvida em ½ xícara de chá de água fria e leve a assadeira ao fogo, mexendo sempre até o molho tomar consistência. Sirva o pernil acompanhado das batatas e das cenouras, regado com o molho e polvilhado com a salsa picada.

PERNIL de cordeiro ao vinho.
2006 **FL-PP-FOL 03089**



CNPC-23508-1



Embrapa Caprinos
Fazenda Três Lagoas, Estrada Sobral/Groafras, km 04
CEP 62.010-970, Caixa Postal 145, Sobral - CE
Fone: (0xx88) 3677.7000 / Fax: (0xx88) 3677.7055
Home page: www.cnpc.embrapa.br
SAC: <http://www.cnpc.embrapa.br/sac.htm>