

# 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 manjeriço  
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 manjeriço)

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 manjeriço

Sugestão

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/6614-pernil-de-cordeiro-com-molho-madeira-no-limao-siciliano-e-ervas.ht>

