

# 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 Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/8011-pernil-com-legumes.html>