



## Pernil com Molho de Alecrim



### Ingredientes

- 01 Pernil Temperado Sulita
- 3 ramos de Alecrim
- 60ml Azeite de oliva
- 1/2 Cebola



Tempo de preparo:  
**1h50min.**



Rendimento:  
**6 pessoas**



### Modo de Preparo:

1. Com o forno pré-aquecido por 10 minutos, retire o Pernil da embalagem, coloque-o em uma assadeira e o envolva em papel alumínio.
2. Leve ao forno por aproximadamente 1h20m á 180°C.
3. Dado o tempo, retire o papel alumínio e deixe dourar por aproximadamente 20 minutos á 180°C.

### Molho

1. Pique a cebola em pequenos pedaços e a leve para frigideira juntamente com o azeite de oliva.
2. Deixe por mais ou menos 3 minutos até murchar.
3. Acrescente o fundo da forma onde foi assado o pernil (líquido solto pelo pernil durante o processo de assar), coloque as folhas do alecrim e deixe até ferver.
4. Molho pronto, despeje ele sobre o pernil assado e sirva!



Dica de

### Acompanhamento:

Acompanhe o prato com babatas e cenouras.