



Pernil Festa Ao Molho de Ervas



Ingredientes

- 1 Pernil Festa Sulita
- 2 cebolas cortadas em 4 partes
- 1 maço de tomilho
- 1 rama de alecrim
- 1 maço de orégano
- 1 copo de vinho branco seco
- Folhas de louro a gosto.
- 200ml de cachaça
- 1 maço de salsinha e cebolinha
- 2 dentes de alho
- 400ml de vinagre de maçã
- 1\2 xícara de óleo de soja
- 200ml de molho de soja
- 1 colher de sopa de pimenta caiena
- 1\2 xícara de melado



Modo de Preparo:

- 1.** Marinar o pernil 1 dia antes com 2 cebolas cortadas em 4 partes, 1 maço de tomilho, 1 rama de alecrim, 1 maço de orégano, 1 copo de vinho branco seco, folhas de louro a gosto.
- 2.** No momento do preparo, retire o pernil da marinada, coloque-o em um refratário e reserve.
- 3.** Bata no liquidificador a salsinha, cebolinha, alho, vinagre, óleo, molho de soja, cachaça e pimenta caiena.
- 4.** Tendo o molho pronto, adicione ele no refratário junto ao pernil e leve ao forno pré aquecido por 1h10.
- 5.** Dado o tempo adicione o melado sobre a carne e leve novamente ao forno por mais 20 min a 180C.