



PONTE ALTA
— CARNES NOBRES —



Pernil de Cordeiro Assado com Chimichurri

Ingredientes

- 1 peça de pernil de cordeiro
- 2 maços de cebolinha fresca picada
- 2 maços de salsinha fresca picada
- 1 maços de tomilho fresco (opcional)
- 1/2 xícara (chá) de orégano seco
- 2 pimentas dedo-de-moça
- 2 dentes de alho picado (chimichurri)
- 3 dentes de alho picado
- 2 colheres (sopa) azeite de oliva (chimichurri)
- 3 colheres (sopa) azeite de oliva
- 2 colheres (sopa) de vinagre de vinho tinto
- 1/2 xícara (chá) de água
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo

Em uma assadeira, tempere o pernil de cordeiro com o alho, a pimenta-do-reino, o sal e o azeite. Massageie e misture bem o tempero no pernil e reserve por pelo menos 12h.

Para o chimichurri, em uma panela pequena, coloque água e o sal e deixe ferver. Transfira para uma tigela e deixe esfriar. Enquanto esfria, pique bem o alho, a pimenta e as ervas. Misture os ingredientes na tigela com a água e o sal, acrescentando o orégano, o vinagre e o azeite. Misture bem e deixe descansar por, pelo menos, 1 hora.

Prê-aqueça o forno a 180°C e deixe assar por 1 hora. Retire o papel alumínio e leve ao forno por mais 1 hora. Quando estiver bem dourada, sirva com o chimucurri.