

Pernil de Cordeiro com Crosta de Ervas

2 Kg pernil de cordeiro
2 dentes alho ,
amassado
3 colheres de sopa
parmesão, ralado
1/2 xícara farinha de
rosca
1 punhado orégano
1 punhado alecrim,
fresco picado
1 punhado salsa, fresca
picada
3 colheres de sopa
azeite de oliva
1 e 1/2 xícara água,
fervendo
quanto basta sal
quanto basta pimenta do
reino

Faça vários cortes na superfície do cordeiro e tempere com sal e pimenta. Reserve. Em uma vasilha misture o alho amassado, o parmesão, a farinha de rosca, o orégano, o alecrim, a salsa e o azeite de oliva. Misture tudo até formar uma pasta. Espalhe a pasta sobre o cordeiro, fazendo com que penetre nos cortes realizados. Pré-aqueça o forno a 200°C. Coloque o cordeiro em uma forma com grelha, adicionando a água fervendo na base da assadeira. Asse por 1 hora, adicionando mais água quente na base da assadeira se ela secar.

Source: www.chefrs.com.br | (Servings: 4)