

# PERNIL RECHEADO À PURURUCA DE NATAL

## INGREDIENTES

1,5 kg de pernil suíno com pele  
300 g de bacon picado  
1 vidro de azeitonas verdes sem caroço  
sal grosso a gosto

## MODO DE PREPARO

Faça furos com a faca em toda a carne com uma distância de 2 a 3 cm e em cada furo coloque um pedaço de bacon e uma azeitona (não faça furos na pele).

Esfregue o sal grosso em volta da carne a gosto.

Numa forma, coloque 3 folhas de papel-alumínio uma sobre a outra no fundo para que não queime a parte de baixo da carne, devido ao tempo de cozimento.

Coloque a carne com a parte da pele para cima na forma.

Cubra com papel-alumínio e deixe na geladeira de um dia para o outro.

No dia seguinte, leve no forno em fogo baixíssimo e deixe assar por 3 horas.

Passado este tempo, experimente a carne para ver se está se desfiando; caso não esteja, deixe mais 30 minutos.

Em seguida, retire o papel-alumínio, aumente o fogo no máximo e deixe formar a pururuca.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19700-pernil-rechulado-a-pururuca-de-natal.html>