

PERNIL ASSADO COM CERVEJA E CANELA

INGREDIENTES

1 pernil de aproximadamente 3kg

1 lata de cerveja

1 cabeça de alho

1 maço de cebolinha

1 maço de salsinha

3 canudos de canela em pau

2 caldos de carne

sal a gosto

pimenta do reino a gosto

curry a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue o alho, a cebolinha, a salsinha e a canela em pau em uma panela grande.

Coloque o pernil e adicione água até cobri-lo.

Em uma jarra com 200 ml de água dissolva o caldo de carne e acrescente à panela.

Após 10 minutos adicione a cerveja e deixe cozinhar por cerca de 1 hora e meia.

Depois de cozido retire da panela e espere esfriar.

Coloque em uma forma e leve ao forno aquecido a cerca de 210°C por cerca de 1 hora.

Aqueça o forno a 270°C e deixe até pururucar a pele.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30220-pernil-assado-com-cerveja-e-canela.html>