

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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