

PERNIL RECHEADO COM CALABRESA MARINADO NA CERVEJA

INGREDIENTES

- 2 kg de pernil q de para recheiar dentro
- 2 alhos picados
- 1 cebola picada
- 1 lata de cerveja qualquer marcar
- sal a gosto
- 2 sachês de sabor bacon
- 2 calabresas grandes
- 100 g de salsinha picada
- 100 g de cebolinha picada
- 3 colheres de catupiry
- 1 agulha culinária
- 30 cm de linha para fechar o pernil

MODO DE PREPARO

Abra um burraco no meio do pernil, que de para colocar as calabresas, a salsinha, cebolinha, a pasta de alho e cebola e o sal.

Por último colocar o catupiry dentro da carne.

Costurar o pernil fechando o burraco recheado p que não caia o recheio.

depois de recheado e costurado passar a pasta de alho e cebola e o tempero pronto em todo pernil pelo lado de fora.

acrescente o pernil em uma refratario, despejar as cerveja deixar marinar de um dia pro outro para que fique bem temperadinho.

No dia seguinte tirar o pernil e colocar em outra forma, pegar umas 3 colher do tempero marinado despejar em cima do pernil.

assar 160° por 1 horas.. até dourar.

o pernil pode ser acompanhado com fritas e arroz.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50552-pernil-recheado-com-calabresa-marinado-na-cerveja.html>