

# 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 buraco 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 penil fechando o buraco 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 marinhar de um dia pro outro para que fique bem temperadinho.

No dia seguinte tirar o penil 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 penil pode ser acompanhado com fritas e arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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