

# 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 refratário, despejar a 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 colheres do tempero marinado despejar em cima do pernil.

assar 160° por 1 hora.. até dourar.

o pernil 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>