



Pernil assado na cerveja



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

14:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
SABOR A MI® com Pimenta	1 colher (sopa)	15 g
Vinagre de vinho branco	Meia xícara (chá)	100 ml
Cerveja escura	2 latas	700 ml
Pernil suíno (limpo)	1 peça	3 kg

Modo de Preparo

1. Em um bowl médio, coloque o SABOR A MI®, o vinagre e a cerveja, misture e reserve.
2. Com o auxílio de uma faca, faça furos na superfície do pernil e acomode-o em um bowl grande. Regue com a marinada reservada, cubra com plástico-filme e deixe tomar gosto na geladeira de um dia para outro.
3. Disponha o pernil em uma GN, regue com metade da marinada, cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 2 horas. Na metade do tempo, vire a peça de pernil, regue com o restante da marinada, cubra novamente e volte para o forno.
4. Remova o papel-alumínio e volte ao forno por 10 minutos, ou até dourar, virando na metade do tempo.
5. Retire do forno, fatie e sirva em seguida, acompanhado do molho formado na assadeira.