

PERNIL ASSADO COM CERVEJA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

1 pernil com aproximadamente 1300g
60 ml de azeite
1 cebola picada
3 dentes de alho picados
2 colheres de chá de massa de pimentão
1 colher de sopa bem cheia de polpa de tomate
1 colheres de chá bem cheias de alecrim
400 ml de cerveja
700g de batatinhas para assar
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 1 hora e 40 minutos

Custo: 4.00 € | Custo por pessoa: 1.25 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f16/pernil-assado-cerveja-18283/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho largo, coloque o pernil.

Tempere com sal e pimenta.

Junte a cebola, o alho, a massa de pimentão, a polpa de tomate, o alecrim, o azeite, a cerveja e um litro de água.

Tape e deixe cozer em lume médio durante 40 minutos.

A meio da cozedura, vire o pernil.

2. Passado os 40 minutos e quando o pernil começar a ficar tenro., retire-o e coloque-o num tabuleiro de ir ao forno.

À volta espalhe as batatinhas e regue tudo com o molho.

3. Leve ao forno pré-aquecido nos 180º e deixe assar aproximadamente 45 minutos até as batatas ficarem tenrinhas.

Depois de tudo assado, retire.

Sirva o pernil acompanhado de salada ou legumes cozidos.