

**PERNIL DE PORCO AO
MOLHO BARBECUE**

(Rodrigo Oliveira)



Rendimento: Molho Suficiente para 2Kg de costelinha ou Pernil de porco. O pernil rende 8 porções bem servidas.

Tempo de Preparo: 3h30min

RECEITUÁRIO

MOLHO

Seq	Ingrediente	Quantidade
1	Óleo	2 colheres (sopa)
2	Cebola picada	2 colheres (sopa)
3	Açúcar mascavo	½ xícara (chá) ou 80g
4	Vinagre branco	½ xícara (chá) ou 120 ml
5	Molho Inglês	2 colheres (sopa)
6	Catchup	2 xícaras de chá ou 440g
7	Louro	2 folhas
8	Pimenta chilli ou páprica picante	1 colher (sopa)
9	Água	½ xícara (chá)
10	Sal	1 colher (sopa)
11	Pimenta do Reino	½ colher (sopa)

PERNIL

Seq	Ingrediente	Quantidade
1	Pernil de porco serrado (em postas altas)	1,5 Kg
2	Alho amassado	10 dentes
3	Cebola ralada	1 unid. Grande
4	Amaciante para carnes	2 colheres (sopa)
5	Sal	2 colheres (sopa)
6	Bacon em fatias	250g
7	Margarina	5 colheres (sopa) cheia

PREPARO MOLHO

- 1 - Em uma panela, coloque a cebola e o óleo. Refogue até dourar a cebola.
- 2 - Acrescente os demais ingredientes.
- 3 - Deixe ferver por 10 minutos, aproximadamente, ou até engrossar o caldo.

PREPARO PERNIL

- 1 - Em uma forma redonda ou retangular, funda, forre com papel alumínio, deixando para fora quantidade suficiente para envolver o pernil.
- 2 - Coloque o pernil na forma. Coloque o amaciante para carnes e o sal nos dois lados do pernil, de forma uniforme. Passe o alho picado e a cebola ralada nos dois lados do pernil.
- 3 - Passe a margarina na parte de cima do pernil. Coloque o bacon espalhado (este tem a finalidade de ajudar a amaciar e dar sabor na carne). Embrulhe com o papel alumínio e deixe descansar por 1 hora (preferencialmente temperar no dia anterior)
- 4 - Leve ao forno pré-aquecido alto (220°C) por 2h. Retire do forno, desembulhe com cuidado, por causa do vapor, e verifique se a carne já está macia.
- 5 - Após cozido, retire da forma. Remova toda a cobertura do pernil (bacon, cebola etc) e faça uma farofa. APLIQUE uma camada generosa do molho barbecue na parte superior do pernil e leve ao forno por 15 minutos. Retire do forno e sirva com molho barbecue por cima, ou a parte para que cada pessoa sirva-se. Sirva acompanhado de uma salada caesar, arroz branco e batatas fritas...utilize sua criatividade..

FOTOS



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4



Figura 5



Figura 6



Figura 7



Figura 8



Figura 9



Figura 10



Figura 11