

---

SÍTIO E CAPRIL SERRA NEGRA  
ROTA TURÍSTICA DO BAIRRO DA SERRA, SERRA DE BAIXO  
ESTÂNCIA HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA – SP  
CNPJ N° 08.095.885/0001-61  
IE N° 662.098.826.111



---

SÍTIO E CAPRIL SERRA NEGRA  
PRODUTOR RURAL  
S.I.M. SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL N° 085  
Website: [www.SiteioCaprilSerraNegra.com.br](http://www.SiteioCaprilSerraNegra.com.br)  
e-mail: [SCSN@SiteioCaprilSerraNegra.com.br](mailto:SCSN@SiteioCaprilSerraNegra.com.br)

A R T I S A N      L I Q U E U R

---

## Rolê de pernil com castanha portuguesa

### Ingredientes:

1 pernil de porco (4,5 kg) sem osso  
6 colheres (sopa) de azeite de oliva  
6 bagos de cardamomo  
500g de castanha portuguesa  
2 colheres (sopa) de vinho do Porto  
3 pimentões médios em conserva  
1 colher (sopa) de vinagre balsâmico

### Modo de Preparo:

Abra o pernil como se fosse um bife grande e pincele-o com 3 colheres (sopa) de azeite de oliva. Descasque as bagos de cardamomo, triture as sementes e espalhe sobre o pernil. Enrole a carne, cubra com filme plástico e reserve dentro da geladeira.

Coloque as castanhas em uma panela, cubra com água e leve ao fogo. Cozinhe por 30 minutos, ou até ficarem macias. Retire, escorra a água, descasque as castanhas e pique-as. Reserve algumas castanhas picadas e bata o restante no processador com o vinho do Porto por 2 minutos, ou até obter uma pasta homogênea. Reserve. Ligue o forno à temperatura média. Em seguida, abra a carne, espalhe o pimentão picado e distribua o creme de castanhas. Enrole a carne como um bife rolê e amarre-a com um barbante. Disponha a carne em uma assadeira, cubra com papel-alumínio e leve ao forno por 2 horas, ou até que esteja macia. Retire do forno, tire o papel alumínio e pincele com azeite e oliva restante, misturando com o vinagre balsâmico. Volte ao forno e deixe por mais 30 minutos, ou até dourar. Retire do forno, solte o barbante e corte a carne em fatias. Se preferir, sirva com chutney de manga e arroz temperado com ervas e uvas passas.

Fonte: Revista Água na Boca