

TORRESMO CROCANTE PRÁTICO E FÁCIL

INGREDIENTES

1 kg de barriga (1/2 carne e 1/2 gordura)

1 litro de óleo

1 limão

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a barriga para escaldar por 20 minutos

Corte a barriga em retângulos iguais

Coloque o sal a gosto e o suco do limão

Pegue uma panela de pressão e retire a borracha da tampa

Coloque a barriga e o óleo até cobrir a barriga; leve ao fogo

Deixe até ficar bem dourado para obter o máximo de crocância

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10304-torresmo-crocante-pratico-e-facil.html>