

PANCETA CAIPIRA

INGREDIENTES

800 gramas de panceta de porco

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

2 colheres (sopa) de molho shoyu

alho a gosto

pimenta calabresa a gosto

1/2 dose de cachaça

MODO DE PREPARO

Tempere a panceta com sal, pimenta calabresa, pimenta

Em uma churrasqueiro, coloque carvão médio em uma grelha alta

Coloque a peça de panceta do lado do couro e permaneça por 20 minutos

Vire a panceta e deixe por mais 30 minutos em grelha alta

Após os 30 minutos, molhe o couro com a cachaça e vire o lado do couro para baixo

Abaixe a grelha e deixe por 5 minutos, sempre cuidando para não queimar

Após o couro pururucar, está pronta

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10872-panceta-caipira.html>