

PORCHETTA DE ERVAS DO MESQUITA

INGREDIENTES

1 barriga de porco de aproximadamente 2 kg
20 g de sal
1 maço de sálvia
1 maço de alecrim
1 maço de tomilho
1 maço de salsa
4 dentes de alho
1 cebola
1 litro de óleo
barbante grosso

MODO DE PREPARO

Bata o sal, os temperos e ervas desfolhadas no liquidificador até formar uma pasta

Em uma tábua, abra a barriga do porco com a pele para baixo

Passe o tempero batido apenas na parte da carne

Enrole como um rocambole, amarrando com um barbante grosso

Asse em forno a 180

Retire do forno e deixe descansar na assadeira

Em uma panela com cabo, ferva o óleo e com muito cuidado, despeje o óleo fervendo sobre a pele da porchetta para fazer pururuca

Corte em fatias e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12472-porchetta-de-ervas-do-mesquita.html>