

# TORRESMO DE ROLO

## INGREDIENTES

1 copo de cachaça branca

2 kg de barriga de porco ou panceta

pimenta-do-reino a gosto

sal fino a gosto

óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

Umideça a barriga de porco com a cachaça branca e deixe descansar por 5 minutos

Enrole bem apertado com um barbante, como um rocambole

Coloque no forno sem cobrir por 1 hora e 10 minutos a 220° C

Corte em rodela e retire o barbante

Depois de bem quente, coloque uma rodela de cada vez para fritar até dourar os dois lados (sempre virando)

Retire depois de frito e coloque no papel

Corte ainda quente e sirva com uma salada verde

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3780-torresmo-de-rolo.html>