

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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