

# PANCETA EM ROLO

## INGREDIENTES

2 kg de Panceta  
2 ramos de alecrim  
4 dentes de alho  
Suco de 4 limões  
200 ml de cachaça  
20 ml de shoyo  
Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Passa sal na panceta

Misture todos os ingredientes e deixe marinando por 4 horas na geladeira

Enrole a panceta e a amarre com um barbante

Embrulhe com papel alumínio e deixe assando no forno pré aquecido por 2 horas

Tire o papel alumínio, regue com a marinada e deixe por 1 hora no forno

Vire a panceta e regue novamente por mais 1 hora

Deixe na geladeira de 8 a 12 horas

Corte e frite por imersão, por 3 minutos (se estiver na geladeira) ou 5 minutos (se estiver congelado)

Dica

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4237-panceta-em-rolo.html>