

TORRESMO NA PANELA DE PRESSÃO DO WANDER

INGREDIENTES

- 1,5 kg de toucinho em cubos ou tiras
- 1 copo de requeijão de óleo de soja
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 pacotinho de caldo de carne em pó

MODO DE PREPARO

Lave o toucinho e escorra bem

Tempere o toucinho e reserve

Coloque o óleo na panela de pressão, a princípio no fogo alto, adicione o toucinho na panela e comece a mexer

Tampe a panela de pressão, sem a borracha da tampa depois de uns 20 minutos que estiver fritando

Balance a panela de pressão de vez em quando para misturar o torresmo

Deixe ele pururucar por 10 minutos no máximo, tire a tampa e misture com a colher por mais alguns minutos

Retire e deixe secar e escorrer em papel

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5096-torresmo-na-panela-de-pressao-do-wander.html>