

# PANCETA RECHEADA DA AMANDA

## INGREDIENTES

1 barriga de porco de 3,5 kg com a pele e uma camada grossa de carne  
1 cenoura cortada em cubos  
1 pimentão verde  
1 cebolas raladas  
1 cebola cortada em rodela  
100 ml suco de limão  
1 sachê de milho  
700 g de mussarela  
1 requeijão  
200 ml de azeite  
Cheiro verde a gosto  
Sal e pimenta a gosto  
Barbante para amarrar

## MODO DE PREPARO

Tempere a barriga de porco com sal, pimenta, cheiro verde a gosto  
Deixe marinando até o outro dia  
No outro dia, prepare e recheie com cenoura, pimentão, cebola, milho, cheiro verde, pimenta, sal a gosto  
Adicione o suco de limão na carne de porco na parte interna e forre com a mussarela  
Por cima da mussarela, acrescente todo o recheio já misturado espalhando bem, finalize com o requeijão ao centro  
Una as laterais fechando ao meio a pele para formar um rolo, amarre com barbante o mais firme possível para cozinhar bem o recheio e não derramar  
Se necessário costure com linha e agulha para depois amarrar com barbante  
Coloque em uma forma untada com azeite e um pouco de água, coloque a pele recheada na forma untada e leve para assar (160°C) por 2 horas  
Sirva com vinagrete e arroz branco

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5809-panceta-recheada-da-amanda.html>