PANCETA CHOCANTE

INGREDIENTES

2 kg de panceta

2 cenouras

2 tomates

250 g de farinha de milho (flocos)

1 cebola média

2 dentes de alho

cheiro verde, pimenta e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Adicione azeite em uma panela e frite a cebola e o alho

Coloque os tomates sem cascas e sem sementes e as cenouras raladas

Deixe refogar por 5 minutos ou até murchar

Corrija o sal e a pimenta

Adicione o cheiro verde e reserve

Tempere a panceta com sal, alho e pimenta a gosto

Costure a panceta com um barbante formando uma colcha

Adicione a farofa seca

Aperte com os polegares até encher e fechar toda a panceta

Com o forno preaquecido leve a panceta em uma forma por 3 horas

Deixe o fogo baixo

Quando estiver pronto despeje lentamente óleo bem quente na panceta para a pururuca

Sirva

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/8128-panceta-chocante.html