

PRESUNTO CRU

INGREDIENTES

835 g lombo de porco

140 g de sal grosso

1/3 colher (sopa) alecrim

1 e 1/3 colher (chá) pimenta do reino

4 dentes de alho

1 limão

MODO DE PREPARO

Misture o sal grosso com o alecrim e a pimenta do reino, depois corte o alho em pedaços pequenos.

Esprema o limão e depois passe a mistura do sal por todo o lombo de porco.

Coloque alho massageando a carne, depois reserve o sal que cair nesse processo.

Coloque o limão e o restante da pimenta do reino, depois em uma bandeja com uma grade ou palitos de churrasco, acrescente o sal que está reservado e leve a geladeira por 24 horas.

Retire a água que sair da carne e o excesso de sal, depois enrole em um pano limpo e retorne para geladeira por menos de 15 dias.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20694-presunto-cru.html>