

TORRESMO FÁCIL

INGREDIENTES

1 kg de barriga de porco (panceta)

1 colher (sopa) de sal

3 colheres (sopa) de óleo

MODO DE PREPARO

Corte a panceta em tiras de aproximadamente 1,5 cm de largura e 4 cm de comprimento.

Em uma tigela, coloque a peça cortada, adicione o sal, massageie por 1 minuto e deixe descansar por 20 minutos.

Em uma panela de borda alta, coloque o óleo, espere esquentar um pouquinho e coloque panceta.

Quando começar a fritar, abaixe o fogo e mexa de vez em quando com uma colher de pau.

Estará no ponto quando o couro estiver pipocando e os pedacinhos começarem a boiar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/22316-torresmo-facil.html>