

FIAMBRE

INGREDIENTES

700 g de pernil de porco sem osso moído

20 g de sal de cozinha

2 g de sal de cura

5 g de alho em pó

pimenta branca moída a gosto

outros temperos secos a gosto

MODO DE PREPARO

Misture os sais e temperos na carne de porco moída, até formar uma pasta uniforme.

Coloque a massa numa forma que possa ir em banho-maria (eu utilizei duas latas grandes de 473 ml de cerveja, de alumínio, cortada na extremidade superior).

Coloque toda a massa nas latas e prenda bem a carne na lata.

Leve as latas no refrigerador por 24 horas.

Após o período de descanso em geladeira, coloque água na sua panela de banho-maria e comece a aquecer em fogo baixo.

Coloque as latas na bandeja e deixe cozinhar por cerca de 90 minutos.

Após o cozimento, deixe o fiambre esfriar, desenforme da lata, embrulhe o fiambre em filme de PVC e leve à geladeira para gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22987-fiambre.html>