

CARNE NA LATA OU NO POTE (CONSERVADA NA BANHA)

INGREDIENTES

7 a 7,5 kg de carne suína (pernil, lombo, costelinha)

5 kg de toucinho sem pele

4 colheres (de sopa) de sal

2 colheres (de sopa) de temperos a sua escolha (alho, pimenta)

MODO DE PREPARO

DICAS:

Dicas: Se você conseguir, o melhor é não deixar nenhum ar dentro do pote, enchendo com banha até a boca e tampando.

Isso garantirá ainda mais durabilidade para o seu alimento.

Quando for botar a banha no pote da carne, cuidado para não deixar bolhas de ar dentro do recipiente.

Dê umas batidinhas no pote que elas subirão e irão se desfazer.

É importante tomar esse cuidado enquanto a banha ainda não endureceu.

Esta mesma receita pode ser usada também com carne de gado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28239-carne-na-lata-ou-no-pote-conservada-na-banha.html>