

PANCETA SUCULENTA

INGREDIENTES

2 bifés de panceta, aproximadamente 700 g

1 limão

1/4 de cebola média picada

1 colher de sopa de cheiro verde

1/2 colher de sopa de alho amassado

1/2 colher de sopa de manjerona

1 copo americano de água

sal a gosto

4 colheres de sopa de óleo ou azeite

MODO DE PREPARO

Junte o suco de 1 limão, cebola, cheiro verde, alho, manjerona, água e o sal e bata tudo no liquidificador até formar um suco, reserve.

Em uma panela com tampa coloque o óleo e aqueça em fogo baixo.

Coloque a panceta e frite levemente até que os dois lados fiquem amarelados.

Acrescente o suco que está reservado, tampe a panela e deixe por 15 minutos, virando de vez em quando.

Caso o suco seque acrescente um pouco de água para que fique bem cozida.

Assim que a água secar frite mais um pouco de leve, não deixe endurecer e pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28526-panceta-suculenta.html>