# TORRESMO À PURURUCA

## INGREDIENTES

2 kg de barriga de porco

2 limões

2 dentes de alho

sal a gosto

1 litros de óleo ou banha de porco

temperos de sua preferência (opcional)

## MODO DE PREPARO

Coloque a carne na água de limão por 10 minutos, depois descarte a água de limão em água corrente

Caso veja cristais de sal, retire e não precisa lavar

Após isso retire, corte em tamanhos pequenos, veja o seu ponto de sal, coloque no óleo quente até afundar

Dica

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2980-torresmo-a-pururuca.html