

COURO DE PORCO COZIDO E APIMENTADO

INGREDIENTES

- 1 litro e 1/2 de água fervente
- 300 g cebola descascada e picada
- 50 g de alho descascado e picado
- 1 kg pele de porco fresca cortada em tiras finas cada uma com uns 5 a 6 centímetros de comprimento
- 100 g costelinha de porco defumada e bem picadinha em cubinhos
- 1/2 kg de farinha de rosca
- pimenta-do-reino moída fina
- 1 colher de sopa rasa de sal marinho
- 150 ml óleo de girassol, milho ou canola
- 2 cubos caldo de bacon qualquer marca

MODO DE PREPARO

Por 10 minutos refogue em fogo baixo, no óleo, a cebola e o alho.

Adicione a costelinha.

Depois de dez minutos adicione a pele em tirinhas e mexa por 5 minutos.

Adicione água o suficiente para cobrir tudo.

Coloque os cubos de caldo de bacon, o sal marinho e feche a panela de pressão.

Aguarde começar a sair pressão e conte 20 a 25 minutos.

Coloque esse cozido morno em uma travessa.

Coloque 2 colheres de sopa rasas de pimenta-do-reino, junte a farinha de rosca mexendo para formar uma papa.

Sirva morno ou frio com pão italiano.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31154-couro-de-porco-cozido-e-apimentado.html>