

PANCETA CURADA

INGREDIENTES

1 kg de toucinho cortado em forma retangular

10 dentes de alho

1 xícara de óleo

sal

1 papel de embrulho para pão

5 barbantes de 30 cm

MODO DE PREPARO

Faça cortes em tiras no toucinho sem cortar o couro, como rocambole.

Bata o alho, sal a gosto e o óleo no triturador.

Espalhe o tempero dentro dos cortes do toucinho.

Enrole o toucinho como rocambole e amarre com os barbantes.

Embrulhe no papel de pão e deixe-o pendurado por 8 dias ao sol e, dentro desse prazo, uns dois dias de sereno noturno.

Corte em rodelas finas, frite em óleo não muito quente, elas se abrirão na frigideira.

Um excelente petisco para arroz ou mesmo com pão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35399-panceta-curada.html>