

PANCETA À PURURUCA NO FORNO

INGREDIENTES

1 pedaço de panceta de 1 kg

1 saquinho de bicarbonato

1 garrafa de vinagre

água

tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva a panceta inteira numa panela cobrindo-a de água.

Depois de levantar fervura retire da água e cubra o couro com o bicarbonato por inteiro (aguarde 10 minutos).

Lave o bicarbonato com o vinagre até que saia por completo.

Faça cortes na carne sem deixar que os cortes atinjam o couro.

Tempere e leve ao forno na temperatura de 180°C por 40 minutos com o couro para cima.

Depois vire o couro no óleo que soltar por 15 minutos.

Retire do forno e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37003-panceta-a-pururuca-no-forno.html>