

TOUCINHO DE BARRIGA ASSADO

INGREDIENTES

2 kg de manta de toucinho de barriga, sem picar, com aproximadamente 4 cm de altura

6 dentes de alho amassados

sal a gosto

azeite a gosto

alecrim a gosto

pimenta-do-reino em grãos a gosto

MODO DE PREPARO

Preparo (12 horas de antecedência).

Em uma assadeira tempere a manta com o sal, a pimenta-do-reino e o alecrim picado tudo isso junto com o azeite. Deixe tudo marinando por 12 horas.

Passadas as 12 horas, separe o caldo da marinada, passe a manta para uma assadeira untada com azeite leve ao forno preaquecido 250°C. Depois de 10 minutos, com cuidado vá colocando o caldo sobre a manta. Depois de 10 minutos a carne já selou.

Deixe aproximadamente 50 minutos. Este tempo é o ideal para que se forme aquela pururuca embaixo e uma carne suculenta em cima.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38665-toucinho-de-barriga-assado.html>