ROJÕES À MODA DO PORTO

INGREDIENTES

sal

2 kg lombo de porco

1 xícara de chá de água

MODO DE PREPARO

Corte a carne em cubos de cerca de 5 cm cada.

Em um tacho de barro coloque a carne, o sal e água.

Em fogo brando mexendo sempre para não colar.

Deixe ao fogo por 3 horas.

Sirva quente ou frio acompanhado de batata cozida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40343-rojoes-a-moda-do-porto.html