PANCETA EM ROLO

INGREDIENTES

2 kg de Panceta

2 ramos de alecrim

4 dentes de alho

Suco de 4 limões

200 ml de cachaça

20 ml de shoyo

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Passe sal na panceta

Misture todos os ingredientes e deixe marinando por 4 horas na geladeira

Enrole a panceta e a amarre com um barbante

Embrulhe com papel alumínio e deixe assando no forno pré aquecido por 2 horas

Tiro o papel alumínio, regue com a marinada e deixe por 1 hora no forno

Vire a panceta e regue novamente por mais 1 hora

Deixei na geladeira de 8 a 12 horas

Corte e frite por imersão, por 3 minutos (se estiver na geladeira) ou 5 minutos (se estiver congelado)

Dica

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4237-panceta-em-rolo.html