

# TORRESMO OLINDA BAFA

## INGREDIENTES

1 kg toucinho de porco com pouca gordura, peça ao açougueiro para cortar em tirar finas

250 ml de óleo

## MODO DE PREPARO

Coloque numa panela grande com um pouco de sal, o toucinho deve chegar só até a metade da panela.

Coloque 1/4 de litro de óleo, misture bem.

Acenda o fogo alto, assim que começar a fritar mexa de vez em quando.

Deixe fritar por 15 minutos em fogo alto.

Desligue o fogo, tire com uma escumadeira, escorra bem o óleo.

Coloque numa bacia ou prato grande.

Coloque na geladeira por 15 minutos.

Aqueça o óleo novamente, jogue os torresmos, eles vão pururucar, mexa sempre.

Quando estiver dourado tire do fogo, escorra bem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44741-torresmo-olinda-bafa.html>