TORRESMO GOSTOSO

INGREDIENTES

1 kg de toucinho fresco

sal a gosto

10 colheres de vinagre

água quente

MODO DE PREPARO

Corte o toucinho em cubos grandes.

Em uma panela coloque o vinagre e o toucinho e cubra com água, e leve ao fogo e deixe ferventar por no máximo 10 minutos.

Depois de ferventado lave em água corrente bem, leve novamente à panela para fritar.

Mexa de vez em quando até que frite.

A pele do torresmo ficara crocante como se não tivesse pele.

Pode ser colocado no feijão tropeiro.

Acompanha bem com aipim frito.

Bom apatite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44976-torresmo-gostoso.html