

TORRESMO FÁCIL E RÁPIDO

INGREDIENTES

500 g de toucinho ou panceta

500ml de óleo

3 copos de água

sal a gosto

saco de papel

MODO DE PREPARO

Coloque o toucinho em uma panela de pressão com a água.

Leve ao fogo e deixe ferver durante uns 15 minutos.

Apague o fogo, deixe sair a pressão.

Abra, escorra num escorredor de macarrão.

Leve o torresmo ao micro-ondas, dentro de um saquinho de pão.

Feche bem o saquinho, colocando a dobra para baixo do saco.

Aperte 1 minuto, depois mais 1 minuto, repita o processo até dar uns 8 minutos.

Em uma panela aqueça o óleo até ficar quente, mas não muito, coloque o torresmo até ficar quente, dê uma mexida, tampe, deixe fritar, dê mais uma mexida.

Não fique com medo, não queima não, é bem tranquilo, logo começa a pururucar.

Quando estiver com cor de caramelo desligue o fogo.

Escorra num papel toalha.

Agora é só por um salzinho e degustar.

Muito fácil!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47429-torresmo-facil-e-rapido.html>