TORRESMINHO À PURURUCA LIGHT (SEM OLÉO)

INGREDIENTES

1 kg toucinho picado

Sal a gosto

vinagre tinto (vermelho) quanto necessário

MODO DE PREPARO

Primeiro lave o torresmo, tempere com sal, coloque na panela quente só o torresmo.

Em seguida coloque o vinagre, mais ou menos 4 colheres, deixe em fogo alto, mexendo sempre para não grudar.

No começo ele irá cozinhar, você até pensará que não dará certo mais continue acrescentando vinagre e mexendo sempre, mais ou menos aos 25 minutos ele começará a fritar.

Coloque mais vinagre e tampe, mexa sempre.

Quando ver que já empururucou destampe a panela e deixe dourar.

Escorra bem e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48891-torresminho-a-pururuca-light-sem-oleo.html