ROCAMBOLE SUÍNO RECHEADO À PURURUCA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:cerca de 500 g de farinha de mandioca

2 dentes de alho amassadinho

1 pimentão

1 cebola

200 g de bacon em cubos

1 linguiça calabresa picadinha

cheiro verde

azeitona a gosto

1 lata de milho e ervilha

1 copo de óleo

MODO DE PREPARO

CARNE:

Carne:Temperar com os seus temperos preferidos e a pinga (mas também pode ser limão se preferir) e deixar marinando por uma hora.

FAROFA:

Farofa:Fritar na seguinte ordem: o bacon, a calabresa, cebola e o alho, desligue o fogo e coloque os ingredientes restantes.

Acrescentar a farinha aos poucos até formar a farofa.

Na farofa não precisa de sal.

Com a ajuda de outra pessoa, colocar o recheio e enrolar como rocambole, deixando a parte do couro para fora.

Amarrar bem firme com barbante de algodão, dando voltas por toda a peça.

Embrulhar no alumínio dando umas 2 voltas.

Deixar na geladeira por 12 horas para o recheio ficar bem firme.

Leve para assar em forno a 160ºC por umas 3 horas, depois retirar o alumínio e assar a 200ºC até dourar.

Enquanto termina de dourar, leve o óleo para ferver em uma panela.

Retirar a carne do forno, com muito cuidado, colocar devagar o oleo fervente por cima do couro. Você vai pururucá-lo instantaneamente.

Acompanha muito bem com uma maionese e uma salada verde.

Esse rocambole fica uma delícia, e é uma ótima pedida para aquele domingão em almoço de família!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51708-rocambole-suino-recheado-a-pururuca.html