

# PANCETA CROCANTE

## INGREDIENTES

- 2 kg de panceta magra
- 6 dentes de alho macerados
- 2 colheres sopa salsa desidratada
- 2 colheres de sopa alecrim desidratado
- 2 colheres de cebolinha cheiro desidratado
- 6 grão de pimenta combari
- 1 colher de chá de caldo de pinenta combari
- sal a gosto
- 2 copos de agua
- 1/2 xícara de vinagre tinto

## MODO DE PREPARO

Em uma vasilha misture todos os engredientes para o tempero e em seguida em um saco plástico acomode a panceta, despeje o tempero junto com a mesma e chacoalhe para este tempero envolva toda a panceta.

Deixe descançar na geladeira por 12 horas na parte de baixo.

Pegue em uma assadeira com grade para a panceta não tocar no fundo da mesma, coloque a panceta com o couro para baixo e despeje o tempero por cima, cubra com papel alumínio.

Com o forno preaquecido ao máximo de temperatura coloque para assar por 2 horas e 30 minutos, após este período retire o papel alumínio e vire o couro para cima.

Volte ao foro por mais ou menos 1 hora ou até o couro ficar bem crocante, retire e sirva em fatias bem finas, com arroz branco, virado de feijão e couve refogado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53710-panceta-crocante.html>