

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 pimenta combari
sal a gosto
2 copos de água
1/2 xícara de vinagre tinto

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha misture todos os ingredientes 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 descansar 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 forno 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 refogada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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