

TORRESMO DE BOTECO DO CARLÃO

INGREDIENTES

1 kg de toucinho de porco com couro

1 copo americano de óleo

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o toucinho em cubinhos de aproximadamente 3 cm.

Tempere com sal e reserve por 20 minutos.

Em uma panela grande, coloque o copo de óleo, quando o óleo estiver bem quente, coloque os cubinhos e deixe fritar por 15 minutos.

Desligue o fogo, retire os torresmos ainda com aparecida de cru, deixe esfriar na geladeira por uns 30 minutos.

Aqueça novamente a gordura que usou para fritar os torresmos, quando estiver bem quente acrescente os torresmos, eles irão purucar, frite por aproximadamente 3 minutos, até ficarem com aparência torradinha.

Coloque em recipiente com papel toalha e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55285-torresmo-de-boteco-do-carlao.html>