PANCETA RECHEADA DA AMANDA

INGREDIENTES

1 barriga de porco de 3,5 kg com a pele e uma camada grossa de carne

1 cenoura cortada em cubos

1 pimentão verde

1 cebolas raladas

1 cebola cortada em rodelas

100 ml suco de limão

1 sachê de milho

700 g de mussarela

1 requeijão

200 ml de azeite

Cheiro verde a gosto

Sal e pimenta a gosto

Barbante para amarrar

MODO DE PREPARO

Tempere a barriga de porco com sal, pimenta, cheiro verde a gosto

Deixe marinando até o outro dia

No outro dia, prepare e recheie com cenoura, pimentão, cebola, milho, cheiro verde, pimenta, sal a gosto

Adicione o suco de limão na carne de porco na parte interna e forre com a mussarela

Por cima da mussarela, acrescente todo o recheio já misturado espalhando bem, finalize com o requeijão ao centro

Una as laterais fechando ao meio a pele para formar um rolo, amarre com barbante o mais firme possível para cozinhar bem o recheio e não derramar

Se necessário costure com linha e agulha para depois amarrar com barbante

Coloque em uma forma untada com azeite e um pouco de água, coloque a pele recheada na forma untada e leve para assar (160°C) por 2 horas

Sirva com vinagrete e arroz branco

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5809-panceta-recheada-da-amanda.html