

PANCETA CAIPIRA

INGREDIENTES

800 gramas de panceta de porco
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
2 colheres (sopa) de molho shoyu
alho a gosto
pimenta calabresa a gosto
1/2 dose de cachaça

MODO DE PREPARO

Tempere a panceta com sal, pimenta calabresa, pimenta
Em uma churrasqueiro, coloque carvão médio em uma grelha alta
Coloque a peça de panceta do lado do couro e permaneça por 20 minutos
Vire a panceta e deixe por mais 30 minutos em grelha alta
Após os 30 minutos, molhe o couro com a cachaça e vire o lado do couro para baixo
Abaixe a grelha e deixe por 5 minutos, sempre cuidando para não queimar
Após o couro pururucar, está pronta

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10872-panceta-caipira.html>