

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 rodela
- 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5809-panceta-recheada-da-amanda.html>