

PANCETA CHOCANTE

INGREDIENTES

2 kg de panceta
2 cenouras
2 tomates
250 g de farinha de milho (flocos)
1 cebola média
2 dentes de alho
cheiro verde, pimenta e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Adicione azeite em uma panela e frite a cebola e o alho
Coloque os tomates sem cascas e sem sementes e as cenouras raladas
Deixe refogar por 5 minutos ou até murchar
Corrija o sal e a pimenta
Adicione o cheiro verde e reserve
Tempere a panceta com sal, alho e pimenta a gosto
Costure a panceta com um barbante formando uma colcha
Adicione a farofa seca
Aperte com os polegares até encher e fechar toda a panceta
Com o forno preaquecido leve a panceta em uma forma por 3 horas
Deixe o fogo baixo
Quando estiver pronto despeje lentamente óleo bem quente na panceta para a pururuca
Sirva

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8128-panceta-chocante.html>