

# TORRESMO DE ROLO

## INGREDIENTES

1 copo de cachaça branca  
2 kg de barriga de porco ou panceta  
pimenta-do-reino a gosto  
sal fino a gosto  
óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

Umideça a barriga de porco com a cachaça branca e deixe descansar por 5 minutos  
Enrole bem apertado com um barbante, como um rocambole  
Coloque no forno sem cobrir por 1 hora e 10 minutos a 220° C  
Corte em rodela e retire o barbante  
Depois de bem quente, coloque uma rodela de cada vez para fritar até dourar os dois lados (sempre virando)  
Retire depois de frito e coloque no papel  
Corte ainda quente e sirva com uma salada verde

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/4155-torresmo-de-rolo.html>