

PANCETA EM ROLO

INGREDIENTES

2 kg de Panceta
2 ramos de alecrim
4 dentes de alho
Suco de 4 limões
200 ml de cachaça
20 ml de shoyo
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Passa sal na panceta

Misture todos os ingredientes e deixe marinando por 4 horas na geladeira

Enrole a panceta e a amarre com um barbante

Embrulhe com papel alumínio e deixe assando no forno pré aquecido por 2 horas

Tire o papel alumínio, regue com a marinada e deixe por 1 hora no forno

Vire a panceta e regue novamente por mais 1 hora

Deixe na geladeira de 8 a 12 horas

Corte e frite por imersão, por 3 minutos (se estiver na geladeira) ou 5 minutos (se estiver congelado)

Dica

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/4687-panceta-em-rolo.html>