

# 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 Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/9203-panceta-chocante.html>