



Torresmo simples

www.receitasdafia.com/receitas/torresmo-simples

Bom para esta época fria do ano, servir com belos caldos, feijoadas ou aperitivos!

Torresmo simples Image cannot be displayed

 1h 40m

 1 porção

Ingredientes

- 1k de toucinho lavado e picado em cubos ou tiras.
- Tempere a seu gosto com alho e sal.

Modo de Preparo

1. Em uma panela mais grossa e quente coloque o toucinho já temperado e vai mexendo para não grudar.
2. Cuidado porque espirra um pouco durante o processo.
3. Não precisa acrescentar óleo porque ele solta sua própria gordura.
4. Vai chegar um ponto em que vai ter gordura o suficiente para fritá-lo.
5. Quando ele estiver bem dourado e se vc tirar fora da gordura com uma colher você vai sentir que vai dar uma murçada. Ai está o ponto.

Você pode desligar o fogo e guardar na própria gordura fora da geladeira. Quando quiser servir é só tirar com uma concha colocar na frigideira até esquentar bastante e ele ficar no ponto de pururuca crocante. Pode também escorrer e congelar, e fritar quando quiser em óleo bem quente. Você vai sempre ter torresmo em casa e preparar quando quiser aos poucos. Isso varia da quantidade que você desejar, podendo fazer com uma quantidade maior ou menor que o indicado na receita.