

# PANCETA CAIPIRA

## INGREDIENTES

800 gramas de panceta de porco  
sal a gosto  
pimenta-do-reino a gosto  
2 colheres (sopa) de molho shoyu  
alho a gosto  
pimenta calabresa a gosto  
1/2 dose de cachaça

## MODO DE PREPARO

Tempere a panceta com sal, pimenta calabresa, pimenta  
Em uma churrasqueiro, coloque carvão médio em uma grelha alta  
Coloque a peça de panceta do lado do couro e permaneça por 20 minutos  
Vire a panceta e deixe por mais 30 minutos em grelha alta  
Após os 30 minutos, molhe o couro com a cachaça e vire o lado do couro para baixo  
Abaxe a grelha e deixe por 5 minutos, sempre cuidando para não queimar  
Após o couro pururucar, está pronta

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitafacilrapida.com.br/receita/10872-panceta-caipira.html>