



# Torresmo à Pururuca



## INGREDIENTES

- ✓ 1 kg de torresmo em cubos (panceta ou tocinho)
- ✓ Sal
- ✓ ½ copo de óleo

## MODO DE PREPARO

Tempere os torresmos com o sal e deixe descansar por uns 15 minutos.

Coloque um pouco de óleo numa panela e quando estiver quente, coloque os cubos do torresmo.

Tampe a panela para não emporcalhar o fogão.

Com uma colher de pau vá mexendo de vez em quando para não grudar um torresmo no outro.

Eles vão soltar mais gordura ainda e quando estiverem opacos, com cara de que estão fritos, desligue o fogo, retire daquela gordura os torresmos e coloque-os na geladeira para esfriar.

Reserve a gordura.

Quando os mesmos estiverem frios (não gelados), esquente a gordura novamente e quando estiver frigindo, coloque de volta os torresmos e vá mexendo até eles pururucarem.

Retire após e coloque em um recipiente com papel toalha.

Ficam tão sequinhos que quase nem sujam o papel toalha.

Comprove.

**OBS:** A gordura que sobrou, guarde e prepare arroz com ela. Além de ficar saboroso, ele fica soltinho e brilhante.