



Presunto ou apresuntado? Vários pratos são feitos com essas iguarias e apesar de ser um alimento do cotidiano do brasileiro, muitas pessoas ainda não sabem a diferença entre os dois. Por isso, explicamos sucintamente suas distinções e trouxemos um prato especial para você aprender e preparar na sua casa.

Presunto vs Apresuntado

Sendo a parte mais nobre do suíno e que possui baixo teor de gordura, o [presunto](#) é feito totalmente do pernil e preferencialmente com peças inteiras, pois quanto maior for o pedaço, melhor ele fica. Na produção é feita uma injeção de salmoura (água e sal), e o presunto é massageado e embrulhado em embalagem plástica para ser cozido.

Para a produção do [apresuntado](#), pode ser usado diferentes cortes da carne suína e em menor quantidade. Sua composição contém mais gordura e menos proteína do que o presunto, o que torna o produto mais em conta.

Quando falamos de sabor, os dois são bem parecidos, podendo substituir facilmente um pelo outro em várias receitas. E por falar em receita, que tal vermos um delicioso prato com presunto ou apresuntado?

Enroladinho de presunto/apresuntado

Os ingredientes que você vai precisar são:



1 xícara de leite



1 ovo



1/2 xícara de óleo



2 colheres de sopa de açúcar



1 colher de chá de sal



400g de farinha de trigo



10g de fermento biológico seco



Fatias de presunto ou apresuntado Alegria



Fatias de queijo mussarela



1 gema batida com 1 colher de óleo

Para o preparo, misture o leite, o ovo e o óleo e acrescente aos poucos o açúcar, sal, farinha de trigo e fermento. Após colocar todos os ingredientes em um recipiente, mexa a massa com as mãos até se tornar bem lisa, cubra-a e deixe descansar por cerca de 30 minutos.

Passado o tempo de descanso, divida a massa em três partes iguais e estique-a com um rolo em formato retangular. Recheie com Presunto ou Apresuntado Alegria, queijo e orégano, enrole a massa e a coloque em uma forma untada.

Para finalizar e dar aquele aspecto dourado, pincele com gema batida e leve ao forno preaquecido à 200°C por aproximadamente meia hora.

Você vai adorar esse enroladinho. Fica saboroso, com a massa bem macia por dentro e crocante por fora. Gostou? Então, confira mais [receitas](#) em nosso blog e fique por dentro de todas as [novidades](#)!

FONTES: [Frigorick](#), [Vai comer o quê?](#)

Siga-nos nas redes sociais e fique por dentro de todas as novidades Alegria!

