

LEITÃO A PURURUCA

INGREDIENTES

1 peça de 5 kg de leitão
1 cabeça de alho
1 litro de suco de laranja
3 limões
3 limas
30 g de tamarindo
1 cebola
pimenta-do-reino
sal
azeite extra virgem
salsinha e ou cebolinha
alecrim
tomilho
sálvia

MODO DE PREPARO

Separe a metade de um leitão (5 Kg).

Lambe-o todo com o sal, o alho e o azeite extra virgem.

Em um refratário, misture o suco de laranja, o limão, as limas, o tamarindo, a cebola e todas as suas ervas verdes (salsinha e cebolinha, alecrim, tomilho e a sálvia).

Deixe de um dia para o outro, aproximadamente, por umas 12 horas, marinando em uma vasilha grande.

Enxugue a carcaça do leitão e leve ao forno (de preferência à lenha) por 2 horas à 2 horas e 30 minutos, a depender do calor do forno.

Por volta de 1 hora de cozimento, vire a peça de lado.

Com o auxílio de um maçarico, pururuque toda a superfície da pele do leitão.

Caso contrário, utilize óleo quente para soltar toda a pele e, desta forma, chegar ao estado de pururuca.

Não esqueça de escorrer o excesso do óleo.

Acompanhe com uma boa caipirinha (cachaça, limão, açúcar e gelo).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/28935-leitao-a-pururuca.html>