

# PORCO PIZZA

## INGREDIENTES

1 leitão 25 kg desossado  
1 kg de milho em conserva  
800 g ervilha em conserva  
1 e 1/2 kg de mussarela fatiada  
1 e 1/2 de presunto fatiado  
500 g de azeitonas fatiadas  
1 bisnaga de catupiry 1.800 g  
8 kg de mandioca

## MODO DE PREPARO

Desosse o leitão.

Coloque o leitão pra assar em uma churrasqueira própria (churrasqueira a bafo).

Asse primeiro a barriga do leitão durante 3 h e 30 minutos.

Vire o leitão com o couro para baixo e asse durante mais 2 h e 15 minutos.

Cozinhe a mandioca e faça um purê, reserve.

Depois de pronto vire o leitão de barriga pra cima e comece a rechear com milho, ervilha, catupiry, azeitonas, presunto, mussarela e finalizando com o purê de mandioca.

Espalhe em todo o recheio o purê deixando igualado.

Pegue uma bandeja e coloque em cima do recheio.

Vire o leitão na bandeja.

Leve por mais 15 minutos à churrasqueira.

Está pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37247-porco-pizza.html>