LEITOA RECHEADA DE NATAL

INGREDIENTES

PARA FAROFA:

Para farofa:1 kg de linguiça tipo toscana

200 g de azeitona picada

2 latas de milho verde

2 latas de ervilha

2 colheres de óleo

500 g de farofa temperada

PARA ASSAR:

Para assar:agulha grande e barbante

2 rolos de papel alumínio

MODO DE PREPARO

Peça ao açougueiro que limpe a leitoa e deixe ela inteira só retire os pés.

Bata no liquidificador as 3 cebolas, quase todo alho, deixe uns 3 dentes para a farofa, 1 maço da cebolinha e da salsinha, os caldos de bacon e 2 temperos sazón, o louro, a pimenta-do-reino, vinagre e um pouco de sal, mais ou menos 1/2 xícara de sal.

Coloque o porco dentro de um saco plástico grande, passe esse tempero por dentro do porco com mais sal e por fora também, e complete com água até cobrir todo ele, e deixe marinando no tempero por 24 horas.

No dia seguinte costure um pedaço da barriga do porco e deixe um espaço que dê para colocar a farofa.

Para a farofa, pique a linguiça em pedaços pequenos, frite bem até dourar em pouco óleo, acrescente alho e 1 cebola, deixe fritar e acrescente a farofa e o sazón, a azeitona e o milho e ervilha, mexa bem e acrescente a cebolinha, é só rechear o porco.

Recheie ele todo, costure bem, coloque em uma assadeira 3 camadas de papel alumínio coloque ele em cima e enrole mais papel por cima dele todo, leve ao forno moderado por mais ou menos 4 horas, depois disso retire o papel alumínio e deixe dourar por 1 hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44509-leitoa-recheada-de-natal.html