LEITOA PURURUCA DO PAPAI RODRIGO

INGREDIENTES

3,5 Kg de quarto traseiro de Leitoa

5 limões

10 dentes de alho bem amassados

3 colheres de sopa de sal

200 ml de vinho tinto seco

1 pitada de cebolinha picada

MODO DE PREPARO

No dia anterior lave com água corrente a carne e tempere com o suco dos limões, sal, alho, cebolinha e o vinho. Use as mãos para esfregar bem os temperos na carne.

Reserve a carne em uma sacola plastica para alimentos junto de todo o suco do tempero, retire todo o ar para que o tempero fique em contato com todas as partes da carne e guarde na geladeira pelo menos 12 horas.

Coloque a carne em uma assadeira com a gordura para cima, despeje o suco do tempero e cubra com papel alumínio.

Leve ao forno por 4 horas na temperatura máxima, acrescentando um copo de água sempre que o fundo da assadeira secar.

Retire o papel alumínio e deixe por mais 30 minutos na parte mais alta do forno em temperatura máxima.

Sirva e se preferir decore com fatias de abacaxi, ameixa e pêssego.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44661-leitoa-pururuca-do-papai-rodrigo.html