# PANCETA DE LEITÃO À PIZZA À MODA DA CASA

## INGREDIENTES

### COBERTURA DA PIZZA:

Cobertura da pizza:100 g de maionese

1 lata de milho

1 lata de ervilha

100 g de bacon refogados

50 g de presunto picadinho

200 g de queijo mussarela fatiado

20 azeitonas sem caroço para enfeitar

8 fatias de tomate

orégano a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque em uma travesa o sal, as folhas de louro, as folhas de sálvia, 1/2 cebola grande picada, 1/2 garrafa de vinho branco seco, 06 dentes de alho picado, 2 xícaras de água e um maço de salsicha e cebolinha verde picada.

Em seguida coloque neste caldo a panceta (barriga suína desossada), experimente o ponto do sal da marinada.

Colocar a panceta dentro de um pacote plástico bem fechado com toda a marinada e colocar na geladeira por 12 horas antes do preparo.

Coloque a panceta em uma assadeira coberta com papel alumínio em forno elétrico com a pele virada para cima para no final pururucar.

Asse por 1 hora e 30 minutos, no final retire o papel alumínio e ligue o aquecer superior para pururucar a pele deixando o assado crocante.

Retire a panceta assada e coloque com a pele virada para baixo em outra travessa que possa ser colocada no forno na sequência.

Agora vamos montar uma pizza em cima desta panceta, considerando que a carne assada será a massa da pizza.

Com a carne virada para cima, espalhe com uma colher a maionese sobre o assado.

Retire a água do milho e ervilha e os coloque sobre a maionese.

Em seguida coloque o baccon antecipadamente refogado e sem o óleo.

Coloque o presunto picado. espalhe o queijo fatiado sobre sobre todo o assado.

Coloque as azeitonas para enfeitar. coloque as fatias de tomate espalhados por cima do assado. Coloque orégano a gosto.

Agora colocar a travessa com a panceta à pizza no forno aquecido parte inferior e superior por mais 20 minutos para derreter o queijo e aquecer as outras coberturas.

Cuide para não queimar as coberturas e a panceta.

Em seguida é saborerar a panceta de leitão à pizza à moda da casa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45829-panceta-de-leitao-a-pizza-a-moda-da-casa.html