

LEITOA RECHEADA DA GLAU

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 750 g de arroz cru
200 g de vagem
200 g de cenoura
1 cebola grande picada
4 dentes de alho amassados
200 g de milho verde (pode ser enlatado)
200 g de ervilha (pode ser enlatado)
1 pimentão amarelo
01 pimentão vermelho
200 gramas de uva passa (opcional)
Sal, pimenta calabresa (tempero a gosto)

TEMPERO:

Tempero: 195 g de sal
195 g de cebola
195 g de alho
200 ml de vinagre de limão
200 ml de vinho branco seco
200 ml de suco de limão cavalo (se não tiver não substituir, não colocar)
2 e 1/2 litros de água gelada (não pode ser natural)

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador o sal, a cebola, o alho, o vinagre e o vinho, coar e desprezar o bagaço.

Colocar o líquido numa bacia grande, adicionar água gelada, colocar a leitoa e deixar descansar coberto por 12 horas (uma noite).

Após o descanso escorrer todo o líquido até que a leitoa esteja bem sequinha, misture os ingredientes do recheio, todos crus, adicione os temperos a gosto.

Recheie a leitoa, costure e coloque-a de barriga para baixo na assadeira.

Deixe assar coberto por papel alumínio por 4 horas, depois cerca de 2 horas sem papel para dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54813-leitoa-recheada-da-glau.html>