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 liquido 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 cru, adicione os temperos a gosto.

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

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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