

CABEÇA DE PORCO NO TUCUPI

INGREDIENTES

1 cabeça de porco de 4 kg
1 cabeça de alho
1 maço de chicória
1 maço de cheiro-verde
1 maço de jambu
2 cebolas
5 pimentas de cheiro
1/2 colher de açúcar
4 litros de tucupi
carvão para assar a cabeça do porco
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
cominho a gosto
óleo para fritar a verdura

MODO DE PREPARO

Corte e limpe a cabeça do porco em pedaços menores para poder assar

Prepare a brasa e asse a cabeça do porco

Corte as cebola, pimenta de cheiro em tiras finas

O alho amasse

Em uma panela grande coloque o óleo, cebola, pimenta de cheiro e alho

Depois de cozidas as verduras, coloque todo o tucupi

Acrescente a colher de açúcar

Após ferver, acrescente o jambu e a chicória

Coloque em seguida a cabeça do porco que já está assada

Deixe ferver por 45 minutos

Após o término do tempo, desligue o fogo e coloque o cheiro

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12232-cabeca-de-porco-no-tucupi.html>