

# 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://areceitadavez.com.br/receita/12232-cabeca-de-porco-no-tucupi.html>