

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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