

TENDER PICANTE COM ABACAXI

INGREDIENTES

- 1 tender bolinha de aproximadamente 1 kg
- 4 rodela de abacaxi
- 3 colheres (sopa) de açúcar refinado
- 1 colher (café) de pimenta calabresa

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Fatie o abacaxi em cubos, adicione o açúcar e a pimenta calabresa e cozinhe em fogo brando por cerca de 40 minutos, adicionando colheres de água aos poucos, para formar uma calda fina.

Caso queira um pouco mais picante, acerte com pimenta-do-reino moída na hora.

Após montar a bandeja, leve para gratinar no forno a 250º C por cerca de 20 a 30 minutos, até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14800-tender-picante-com-abacaxi.html>