

CARNE DE PORCO AGRIDOCE

INGREDIENTES

- 1 kg de lombo de porco
- 1 abacaxi pequeno picado em cubos, sem talo
- a mesma quantidade de melancia cortada em cubos sem sementes
- 2 colheres de vinagre
- 1 colher de shoyu (molho de soja)
- 2 a 3 colheres de açúcar mascavo
- sal a gosto
- 1 colher de azeite de oliva
- 1/2 copo de água

MODO DE PREPARO

- Refogue o porco com um pouquinho de azeite e sal a gosto.
- Depois de dourado despeje o açúcar mascavo e mexa até derreter.
- Misture a água, vinagre e shoyu em um copo e despeje sobre a carne.
- Espere ferver e pegar liga (engrossar o molho).
- Sirva, vai bem com vinho branco ou cerveja.
- Arroz para acompanhar, na foto fiz com lentinha e bacon, bem temperada fica uma delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24291-carne-de-porco-agridoce.html>