

MOLHO DE ABACAXI COM PIMENTA PARA CARNES

INGREDIENTES

- 2 abacaxis
- 5 colheres de sopa de açúcar
- 6 cravos-da-índia
- 1 pedaço de canela em pau
- 5 pimentas malaguetas
- pimentas biquinho para ornamentar

MODO DE PREPARO

Descascar 1 abacaxi, cortar e bater no liquidificador.

Levar ao fogo em uma panela média com 5 colheres (sopa) de açúcar, 6 cravos, um pedaço de canela em pau e deixar cozinhar até ponto de geleia.

Cortar 2 pimentas malaguetas com sementes e três sem sementes.

Misturar com a geleia de abacaxi e cozinhar por 2 minutos.

Espere esfriar para utilizar.

Corte 1 abacaxi em rodela e as disponha em um pirex de vidro, coloque a geleia por cima.

Para enfeitar coloque as pimentas biquinho.

Sirva com pernil de porco, lagarto assado ou com frios.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24751-molho-de-abacaxi-com-pimenta-para-carnes.html>