

MOLHO DE ABACAXI PARA CARNES

INGREDIENTES

- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho picados
- 4 fatias de abacaxi
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 5 colheres de azeite de oliva
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 colher (sopa) de cebola, alho e salsa desidratados (opcional)
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 1 copo de água

MODO DE PREPARO

Frite a cebola no azeite de oliva até ficar cozida e, em seguida, acrescente o alho, o abacaxi e o açúcar.

Deixe ferver com um pouquinho de água e, após 10 minutos, acrescente o amido dissolvido em uma parte da água.

Mexa até engrossar, acrescentando o restante da água e, se achar necessário, aumente a quantia de água.

Tempere com sal e a salsa desidratada.

Ferva um pouco mais e já está pronto.

Se desejar, adicione um pouco de pimenta-do-reino moída.

Sirva bem quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27455-molho-de-abacaxi-para-carnes.html>