

# ABACAXI COM PEITO DE PERU DEFUMADO

## INGREDIENTES

- 1 lata de abacaxi em calda
- 200 g de peito de peru defumado fatiado e sem a casca
- 100 g de passas brancas
- 1 caixa de creme de leite

## MODO DE PREPARO

Abra a lata e escorra bem a calda.

Pique o abacaxi.

Coloque em uma peneira, o abacaxi picado.

Aperte com uma colher para espremer bem a calda.

Pique o peito de peru.

Coloque em um pirex com tampa, o abacaxi picado e espremido, as passas e misture o creme de leite.

Mexa bem, tampe e leve a geladeira.

Quanto mais tempo na geladeira mais gostosa fica.

Pode ser servida com carne de porco, bife a milanesa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28907-abacaxi-com-peito-de-peru-defumado.html>