PEQUI ESPECIAL

INGREDIENTES

600 g de pequi (sem manchas pretas)

3 dentes de alho (grandes)

açafrão a gosto

óleo

folhas de louro a gosto

água

MODO DE PREPARO

Lave os pequis sem deixar que a cor dele saia muito, reserve.

Amasse os dentes de alho e reserve.

Pegue uma panela e leve ao fogo para esquentar.

Coloque o óleo e o alho, deixe dourar sem deixar queimar.

Quando o alho estiver dourado, acrescente um pouco de açafrão.

Acrescente a água e os pequis e tampe, depois que ferver, coloque as folhas de louro.

De acordo que a água for secando, coloque mais água, até que fique cozido.

Se precisar de sal coloque e em seguida sirva.

Cuidado, se você morder causará grande dano a sua boca, pois o pequi tem espinhos.

Use uma colher e não raspe na parte da frente, pois ali tem espinho.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28944-pequi-especial.html