

FILÉ DE PERNIL COM ABACAXI

INGREDIENTES

5 filés de pernil

1 e 1/2 xícara de saque ou vinho branco seco

1 e 1/2 xícara de água

1 caldo knorr de bacon

5 fatias de abacaxi

1 colher de margarina

folhas de louro

cheiro verde para salpicar

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Faça uns furos nos filés e tempere com sal antes de irem para a panela.

Na panela junte o saque ou vinho e a água até levantar fervura.

Coloque o caldo knorr até dissolver e as folhas de louro.

Acrescente os filés na água até que sequem e fiquem dourados.

Reserve numa travessa (cubra com papel alumínio para não esfriar).

Na mesma panela, derreta a manteiga e coloque as fatias de abacaxi, até ficarem dourados e moles.

Cubra os filés com o abacaxi salpique cheiro verde e sirva.

Se preferir, substitua o vinho ou saque por suco de laranja.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31845-file-de-pernil-com-abacaxi.html>