

# 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>