

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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