

GELEIA DE ABACAXI COM PIMENTA

INGREDIENTES

- 1 abacaxi
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de água
- 400g pimenta biquinho em conserva
- 1 pimenta malagueta

MODO DE PREPARO

Corte o abacaxi ao meio, separe o miolo, pique o restante em cubinhos e reserve-os.

Em uma panela grande, coloque a água, o açúcar, e quando começar a ferver coloque 2/3 do abacaxi picados em cubinhos. (segredo: coloque uma colher pequena de alumínio na panela. Isso ajuda a não grudar, e você não precisa ficar mexendo sempre)

Enquanto a panela está no fogo baixo, bata no liquidificador o miolo do abacaxi, 1/3 do abacaxi picado em cubinhos, pimenta biquinho com o caldo da conserva e pimenta malagueta.

Acrescente essa mistura na panela e mexa.

Deixe ferver em fogo baixo por 50 minutos ou até dar ponto de geléia.

A geléia pode ser servida com torradinhas, queijos, carne de porco (ou outra de sua preferência), saladas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32903-geleia-de-abacaxi-com-pimenta.html>