ABACAXI GRELHADO COM CANELA E MEL

INGREDIENTES

1 abacaxi

3 colheres (sopa) de mel

1/2 colher (chá) de canela em pó

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

MODO DE PREPARO

Retire a casca do abacaxi e limpe bastante. Corte o abacaxi ao meio no sentido do comprimento formando fatias compridas, retirando ou não o meio.

Aquecer a manteiga numa frigideira anti-aderente.

Coloque as fatias na panela. Deixe dourar bem e vire-as para que o outro lado também doure.

Quando as fatias estiverem douradas, acrescente o mel e a canela, envolvendo bem todas as fatias. Tampe a frigideira, abaixe o fogo e deixe por 1 ou 2 minutos.

Sirva ainda quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32994-abacaxi-grelhado-com-canela-e-mel.html