

GRATINADO DE PORCO AO MOLHO DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

2kg de pernil de porco (picadinho)
2 cebolas roxa
4 folhas de louro frescas
1/2 pimentão vermelho e amarelo (corte brunoise)
6 grãos de pimenta-do-reino
200 ml de de vinho madeira
500 ml de creme de leite pasteurizado
3 colheres pimenta dedo de moça
5 batatas cortadas em cubo
2 maracujás
2 colheres de mostarda (dijon)
300 g de queijo mussarela

MODO DE PREPARO

Tempere a carne de porco com sal e frite com a folha de louro até dourar a carne.

Adicione a cebola, pimentão, grãos de pimenta-do-reino, mostarda Dijon (ou de sua preferência), polpa de um maracujá e o vinho.

Deixe que seja disperso o sabor, em seguida adicione o creme de leite pasteurizado e deixe por 5 minutos no fogo.

Coloque a batata em cubos e a pimenta dedo de moça.

Ao finalizar transfira para uma forma e espalhe a carne.

Coloque o queijo mussarela em folhas e leve ao forno a 280°C.

Ao retirar espalhe a polpa de um maracujá.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35542-gratinado-de-porco-ao-molho-de-maracuja.html>