

# LAGARTINHO RECHEADO COM MOLHO DE ABACAXI

## INGREDIENTES

1 lagartinho médio

300 g de paio

200 g de bacon

2 cenouras médias

2 folhas de louro

sal grosso para temperar

3 colheres de azeite

2 dentes de alho

1 cálice de vinho branco suave

1 abacaxi médio

1 colher de sopa de mel

## MODO DE PREPARO

Tempere o lagartinho com sal grosso e deixe descansar por 20 minutos.

Recheie o lagartinho com o paio, bacon, cenoura.

Em uma panela de pressão coloque o azeite, o alho, em seguida coloque o lagartinho a folha de louro e deixe cozinhar por 40 minutos.

Depois em uma panela corte o abacaxi em cubos pequenos, adicione o mel, vinho e deixe por 5 minutos, até ficar uma calda cremosa.

Coloque o lagartinho em uma bandeja, jogue o molho por cima, ao redor coloque 3 fatias de abacaxi e leve ao forno por 20 minutos a 250 graus até dourar.

Depois é só servir com arroz branco e uma salada e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37347-lagartinho-recheado-com-molho-de-abacaxi.html>