

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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