

COSTELA SUÍNA AO MOLHO DE ABACAXI

INGREDIENTES

500 g de costela suína
1 cebola
1 tomate
4 dentes de alho amassados
1/2 pimentão verde
azeite
pimenta-do-reino
1 sachê de sazón sabor do nordeste
cheiro verde (coentro)
cebolinha
salsinha
1 xícara de abacaxi picadinho
1(chá) colher de manteiga
1 colher (sopa) de mel
sal

MODO DE PREPARO

Tempere a costela com o sal, alho amassado, pimenta-do-reino, sazón ao seu gosto. Deixe marinar por 40 minutos coberta com papel alumínio. Doure a cebola no azeite, acrescente o tomate o pimentão, cheiro verde, cebolinha, salsinha, coloque mais um pouco do sazón e deixe sair a água.

Acrescente um pouco mais de água, deixe fazer caldo e reduzir.

Passa no liquidificador e reserve. Coloque o papel alumínio em um refratário, regue com azeite, coloque a costela, regue mais com azeite e passe o papel alumínio.

Leve ao forno por 1 h 30 minutos. Doure uma colher de manteiga e passe o abacaxi picado, acrescente o mel, mexa, deixe dourar um pouco.

Acrescente o molho de verduras, cozinhe até reduzir e ficar grossinho.

Depois de 1 h e 30 minutos de forno retire a costela e coloque um pouco do molho.

Leve por mais 15 minutos sem o papel alumínio.

Retire e sirva, pode colocar mais molho quentinho por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39589-costela-suina-ao-molho-de-abacaxi.html>