

VINAGRETE NO ABACAXI

INGREDIENTES

1 abacaxi grande
2 cebolas roxas pequenas
suco de 1 limão
hortelã a gosto
sal a gosto
salsa e cebolinha a gosto
azeite
pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Corte o abacaxi ao meio no sentido do comprimento, preservando a coroa em uma das metades.

Tire a polpa do abacaxi deixando-o ôco.

Pique a polpa retirada do abacaxi e reserve.

Pique as cebolas e deixe marinando no suco de limão até ficar um caldo cor de rosa.

Junte a cebola com a polpa do abacaxi e tempere com sal, hortelã, pimenta-do-reino, salsa e cebolinha e azeite.

Após temperado sirva o vinagrete dentro do abacaxi de onde foi retirada a polpa.

Combina com churrasco, carne de porco e aves.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46295-vinagrete-no-abacaxi.html>