

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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