

PORCO COM VINHO E ABACAXI

INGREDIENTES

1 kg de carne de porco em pedaços e sem gordura

Sal, pimenta e suco de um limão

1/3 xícara (chá) de óleo

3 dentes de alho picados

500 ml de vinho branco seco

1/2 xícara (chá) tempero verde (manjerona, tomilho, hortelã e salsa) picado grosseiramente

1/2 xícara (chá) tomate seco

1/2 abacaxi em pedaços

1/3 xícara (chá) de shoyu

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com o sal, pimenta e limão.

Aqueça o óleo e frite a carne até começar dourar.

Adicione o alho e deixe fritar por aproximadamente 1 minuto.

Junte o vinho aos poucos sempre que a carne estiver secando.

Acrescente tempero verde e o tomate seco e deixe cozinhar mais um minuto.

Depois adicione o abacaxi e deixe cozinhar até começar dourar.

Coloque o shoyu e desligue o fogo em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47089-porco-com-vinho-e-abacaxi.html>