

FILEZINHO DE PORCO AO MOLHO DE ABACAXI

INGREDIENTES

2 filezinhos de porco
2 linguiças finas de porco defumadas
2 dentes de alho
1 limão siciliano
1 colher (chá) de hortelã picada
2 colheres (sopa) de molho inglês
5 cebolas médias
1 garrafa de suco de abacaxi
1/2 litro de água
1/2 xícara de açúcar
2 colheres (sopa) de óleo de milho
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os filezinhos de porco com sal, pimenta, os alhos picados, o molho inglês, o suco do limão e a hortelã picada

Deixe

Misture a água com o suco de abacaxi e reserve

Em uma panela de ferro grande, coloque o óleo e acrescente uma

Deixe dourar

Fure os filezinhos com uma faca pontuda e comprida e recheie os filezinhos com as linguiças de porco defumadas

Feche a ponta dos filezinhos com palitos para que a linguiça não saia

Coloque em seguida os filezinhos na panela e deixe dourar todos os lados

Acrescente aos poucos o suco de abacaxi e vá virando de vez em quando

Deixe cozinhar por uns 35 minutos

Descasque as outras quatro cebolas, corte

Vá colocando mais suco de abacaxi e deixe cozinhar por mais uns 20 minutos

Se necessário acrescente mais suco de abacaxi

Deixe o molho engrossar um pouco

Retire do fogo e sirva em seguida acompanhado de uma boa massa e uma salada verde

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5503-filezinhos-de-porco-ao-molho-de-abacaxi.html>