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 seguido acompanhado de uma boa massa e uma salada verde

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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