ABACAXI ASSADO COM CALDA DE VINHO

INGREDIENTES

1 abacaxi inteiro

canela em pau a gosto

250 ml vinho

açúcar cristal para polvilhar

canela em pó a gosto

4 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Descasque o abacaxi, corte ao meio no sentido longitudinal e fatie

Polvilhe o açúcar cristal, a canela e um pouco de água

Em uma panela coloque o vinho e o açúcar

Após assado, sirva de 2 a 3 fatias por prato com uma colher da calda de vinho e canela em pau para decorar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7175-abacaxi-assado-com-calda-de-vinho.html