

FILÉ SUINO AGRIDOCE COM ABACAXI

INGREDIENTES

400g filé de porco
1 pimentão verde pequeno
1 pimentão vermelho pequeno
1 cebola grande
1/2 xícara de água
4 col. sopa de açúcar demerara
2 col. sopa de molho de soja
1 col. sopa de vinagre
1/2 xícara de molho de tomate
1 col. de sopa de amido de milho
1/2 abacaxi
Azeite de oliva para refogar
Sal a gosto
Pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o filé de porco em cubos e tempere com sal e pimenta do reino a gosto

Acrescente à panela a cebola e os pimentões ao mesmo tempo, todos cortados em cubos grandes

Quando os vegetais tiverem murchado um pouco (mas não ao ponto de ficarem moles), acrescente o açúcar demerara

Dissolva o amido de milho em 1/2 copo com água e acrescente à panela

Sirva quente, com arroz

©2025 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/1851-file-suino-agridoce-com-abacaxi.html>