

FILÉ DE PORCO AO MOLHO DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

- 2 filezinhos de porco
- 2 linguiças de porco defumadas
- 4 dentes de alho
- 1 colhe (chá) de manjericão (pode ser desidratado)
- 2 folhas de louro
- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- 2 colheres (sopa) de molho inglês
- 5 cebolas médias
- 2 colheres (sopa) de óleo
- Sal e pimenta a gosto
- 1/2 garrafa de suco de maracujá
- 500 ml de água
- 1/2 xícara (chá) de açúcar

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha misture o suco de maracujá, a água e o açúcar

Em uma vasilha tempere os filezinhos com o alho amassado, o molho inglês, o manjericão, as folhas de louro, o suco de limão, a pimenta e o sal

Deixe marinar por uma hora

Com uma faca afiada e longa faça um furo no meio dos filezinhos de porco

Recheie com as linguiças de porco defumadas

Em uma panela de ferro grande aqueça o óleo e acrescente uma cebola cortada em fatias finas

Deixe a cebola refogar por alguns minutos

Acrescente os filezinhos de porco e deixe dourar

Aos poucos vá colocando o suco de maracujá e deixe cozinhar em panela fechada

Vá virando a carne de tempo em tempo

Acrescente as cebolas inteiras e deixe cozinhar no molho de maracujá

Quando necessário acrescente mais suco de maracujá

Deixe cozinhar por uns 40 minutos

O molho deverá ficar encorpado no final do cozimento

Sirva com uma boa massa e uma salada verde

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/7369-file-de-porco-ao-molho-de-maracuja.html>