



35

Receitas

com

Abacaxi



Jessica Diogo

35 RECEITAS COM ABACAXI

Jessica Diogo

Copyright © 2023

Nenhuma parte deste livro pode ser utilizada ou reproduzida sob quaisquer meios existentes sem autorização por escritos dos editores

Todos os Direitos Reservados Por

Editora Jessy

Rua: Maria Madalena Ramalho Bandeira, 28 -
Mandacaru

58027-095 - João Pessoa/PB

ÍNDICE

1. Pernil Assado com Abacaxi-----	01
2. Tender assado com abacaxi, mostarda e melão-----	02
3. Frango com shoyu e abacaxi-----	03
4. MINI-HAMBÚGUER DE PERNIL COM GELEIA DE ABACAXI-----	04
5. RECEITA DE RISOTO DE ABACAXI E LOMBO TEMPERADO-----	05
6. contra filé na chapa com abacaxi-----	08
7. cigarrete de farofa de camarão com geleia de abacaxi-----	09
8. Salpicão com frango defumado e abacaxi em calda-----	11
9. Frango Tailandês no Abacaxi-----	12
10. Gelado de Abacaxi-----	13
11. Creme Gelado de Abacaxi com Coco-----	15
12. Docinho de abacaxi com coco-----	18
13. ABACAXI COM BAUNILHA, JACK DANIEL'S, IOGURTE E AMÊNDOAS-----	19
14. Carpaccio de abacaxi com hortelã-----	21
15. Gelatina de Abacaxi com Mousse de Limão-----	22
16. Panna Cotta de coco com compota de abacaxi-----	23
17. CREME DE ABACAXI-----	24
18. Docinho de abacaxi com aveia-----	25
19. Pão de Ló com Abacaxi e Doce de Leite-----	26
20. Torta de sorvete de coco e calda abacaxi-----	29
21. Bolo de abacaxi sem lactose-----	31
22. Bolo de casca de abacaxi-----	33
23. Bolo invertido de abacaxi vegano sem glúten-----	35
24. CUPCAKE DE ABACAXI COM COCO-----	37
25. Torta de abacaxi de 3 ingredientes-----	39
26. MINI TORTINHAS DE ABACAXI-----	40
27. Bolo de abacaxi com coco-----	42
28. Peito de Peru com Abacaxi e Molho e Laranja-----	44
29. Mini Pancake de Aveia Sem Glúten com Geleia de Abacaxi-----	46
30. Mini Pudim de Tapioca e Iogurte Grego com Pedacos de Abacaxi-----	47
31. Coquetel de Abacaxi-----	48
32. Chá de Abacaxi-----	49
33. CHIPS DE ABACAXI-----	50
34. RECEITA DE SANDUÍCHE COM ABACAXI-----	51
35. PATÊ DE FRANGO COM ABACAXI-----	52

PERNIL ASSADO COM ABACAXI

INGREDIENTES

- 1 pedaço de pernil sem osso de 1,5 kg
- 5 dentes de alho
- 1 limão
- 3 colheres (de chá) de sal
- 1/2 xícara (de chá) de vinagre
- 1 colher (de chá) rasa de pimenta do reino
- 1 abacaxi bem maduro
- 2 colheres (de sopa) de manteiga
- 2 colheres (de sopa) de açúcar

COMO PREPARAR:

- No dia anterior coloque o pernil dentro de um saco plástico e coloque o alho amassado, o suco de limão, o sal, o vinagre, a pimenta do reino e meia xícara de chá de água. Feche o saco e massageie o pernil com o tempero. Deixe na geladeira.
- No dia seguinte, forre uma assadeira com papel alumínio e unte com manteiga. Coloque rodela de abacaxi, polvilhe um pouco de açúcar no abacaxi e o pernil por cima das rodela. Cubra o pernil com outras rodela de abacaxi, colocando pedacinhos de manteiga em cima das rodela, polvilhando açúcar sobre elas (vai caramelizar). Despeje o restante dos temperos que ficou no saco e feche muito bem o papel alumínio. Leve ao forno médio (uns 180 graus) por 2 horas e meia. Abra o papel alumínio, espete o pernil e veja se já está macio, se não estiver feche o papel alumínio e deixe assando um pouco mais. Se já estiver macio, deixe o papel alumínio aberto, pincele um pouco de manteiga e leve ao forno mais um tempo para dourar. O meu ficou cerca de 30 minutos.
- Sirva o pernil quente acompanhado de um molho.



TENDER ASSADO COM ABACAXI, MOSTARDA E MELAÇO

INGREDIENTES

- 1 tender
- 1 abacaxi
- Um punhado de cravo da Índia
- 1 colher (de sopa) de mostarda amarela
- 1 colher (de sopa) de melaço de cana
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de pimenta do reino
- 1/2 xícara (de chá) de vinho branco seco
- Cerejas ao marrasquino para decorar

COMO PREPARAR:

- Bata 1/3 do abacaxi com 200 ml de água, coe e reserve esse suco.
- Corte o restante do abacaxi em rodelas e forre uma assadeira ou fôrma com elas.
- Tire o tender da embalagem, lave e enxugue com papel toalha.
- Com uma faca bem afiada faça cortes (não muito profundos) no tender formando losangos.
- Misture a mostarda, o mel, o sal e a pimenta do reino e lambuze todo o tender com essa mistura.
- Coloque cravos em todas as pontas dos losangos que você cortou.
- Coloque o tender na fôrma sobre as rodelas de abacaxi e acrescente o suco de abacaxi e o vinho.
- Leve para assar em forno médio por cerca de 30 min, ou até ele ficar levemente dourado.
- Retire do forno, faça algumas fatias e arrume em uma bandeja com as rodelas de abacaxi assadas e as cerejas.
- Sirva quente ou frio.

