

FILÉ DE PORCO AO MOLHO DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

2 filezinhos de porco
2 linguíças de porco defumadas
4 dentes de alho
1 colher (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 linguíças 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6295-file-de-porco-ao-molho-de-maracuja.html>