



Swift



PERNIL SUÍNO COM CHUTNEY DE MANGA E MAÇÃ



Nível
Iniciante



Rendimento
4 porções



Tempo de preparo
1 hora e 30 minutos



Ocasião
Fim de Ano



Modo de preparo
Assado

INGREDIENTES

- 1 peça de Pernil Suíno Temperado Swift
- ½ xícara (chá) de açúcar
- ½ xícara (chá) de vinagre de maçã
- 1 cebola pequena picada
- 1 dente de alho picado
- ½ pimentão vermelho cortado em cubos
- 1 colher (chá) de gengibre ralado

- ¼ de xícara (chá) de água
- 1 colher (café) de pimenta em grãos
- 1 manga cortada em cubos
- 1 maçã cortada em cubos
- 2 colheres (sopa) de uvas-passas
- 1 pau de canela
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Prepare o pernil suíno conforme as instruções da embalagem.

2. Para o chutney, misture o açúcar e o vinagre e leve ao fogo.

3. Quando iniciar fervura, acrescente o restante dos ingredientes, ¼ de xícara (chá) de água e cozinhe em fogo médio por aproximadamente 20 minutos, acrescentando mais água se necessário.

4. Sirva o chutney com o pernil.

PRODUTOS UTILIZADOS



Pernil suíno temperado
sem osso Swift KG

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:
WWW.SWIFT.COM.BR