



PICANHA SUÍNA COM GELEIA PICANTE DE ABACAXI

 Nível Intermediário

 Rendimento 6 porções

 Tempo de preparo 40 minutos

 Ocasião Especial Dia dos Pais

 Modo de preparo Grelhado na churrasqueira

INGREDIENTES

PICANHA SUÍNA

- 1 kg de Picanha Suína Premium Swift
- 2 colheres (sopa) de Tempero para Suínos Swift

GELEIA PICANTE DE ABACAXI

- 3 xícaras (chá) de abacaxi em cubos
- 3 colheres (sopa) de açúcar refinado
- 1 colher (sopa) de pimenta dedo-de-moça picada

MODO DE PREPARO

PICANHA SUÍNA

1. Faça cortes superficiais na gordura da picanha suína para que a gordura asse melhor, e fique mais crocante.
2. Tempere os dois lados da peça com o tempero para suínos.
3. Leve à primeira altura da churrasqueira, a 15 cm da brasa, para dourar 5 minutos de cada lado. Fique atento, nesta etapa, com a gordura que derrete e pode pingar na brasa formando labaredas. Se isso acontecer, mude a peça de carne de lugar para controlar o fogo. Não precisa jogar água.
4. Leve a picanha suína à segunda altura da churrasqueira, a 45 cm da brasa, e deixe assar por mais 20 minutos.
5. Retire do fogo e deixe descansar por 15 minutos antes de fatiar. Esse processo ajuda a manter a suculência da carne. Sirva quente..

GELEIA PICANTE DE ABACAXI

1. Disponha uma frigideira de ferro na primeira altura da churrasqueira. Coloque o abacaxi em cubos, o açúcar e a pimenta dedo-de-moça.
2. Deixe cozinhar por aproximadamente 15 minutos, ou até que o abacaxi cozinhe e forme junto ao açúcar uma geleia leve. Mexa sempre.
3. Retire do fogo e deixe esfriar.

DICA: Sirva com salada de agrião.

PRODUTOS UTILIZADOS



Picanha Suína Premium Swift



Tempero para Suínos Swift

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