



PICANHA SUÍNA PREMIUM COM VINAGRETE DE ABACAXI E FAROFA DA CASA

 Nível Intermediário

 Rendimento 4 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
- Tempero para Suínos Swift a gosto

VINAGRETE DE ABACAXI

- ½ abacaxi cortado em cubos médios
- 1 tomate cortado em cubos pequenos
- 1 cebola roxa cortada em cubos pequenos
- salsa fresca picada a gosto
- cebolinha fresca picada a gosto
- 30 ml de azeite
- suco de 1 limão
- 20 ml de vinagre
- sal e Mix de Pimentas Swift a gosto
- Farofa Tradicional Swift a gosto

MODO DE PREPARO

1. Tempere a picanha com o tempero para suíno.

2. Grelhe a peça na churrasqueira em fogo médio, cerca de 10 minutos de cada lado. Depois de selada, reserve a picanha na parte da churrasqueira onde não esteja diretamente no fogo, para atingir o ponto desejado, por cerca de mais ou menos 10 minutos.
Vinagrete de abacaxi

3. Em um recipiente, coloque todos os ingredientes do vinagrete, ajuste os temperos com sal e pimenta e sirva com a picanha e a farofa.

PRODUTOS UTILIZADOS



Picanha Suína Premium Swift



Farofa Tradicional Swift



Mix de Pimentas Swift



Tempero para Suínos Swift

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