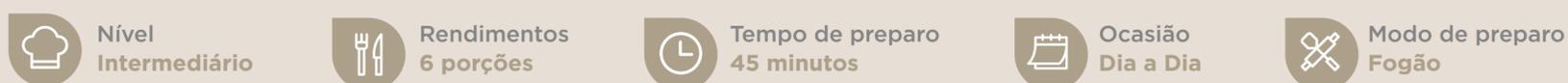




STROGONOFF DE PERNIL SUÍNO



Nível Intermediário

Rendimentos 6 porções

Tempo de preparo 45 minutos

Ocasião Dia a Dia

Modo de preparo Fogão

INGREDIENTES

- Pernil Suíno Swift
- ½ cebola média picada
- 2 dentes de alho picados
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 3 colheres (sopa) de extrato de tomate
- 1 colher (sopa) de vinagre
- ½ colher (café) de açúcar
- 1 xícara (chá) de creme de leite
- 1 xícara (chá) de champignons cortados em fatias
- ½ xícara (chá) de conhaque
- Sal a gosto
- Pimenta Branca Swift a gosto

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela aqueça o óleo
2. Doure o Pernil com a cebola e o alho.
3. Acrescente o sal e a pimenta e misture.
4. Adicione os champignons e o conhaque inclinando a panela em direção à chama do fogo para flambar.
5. Depois de flambado adicione o vinagre o açúcar e o extrato de tomate.
6. Desligue o fogo acrescente o creme de leite e mexa bem.
7. Sirva em seguida acompanhado de arroz branco e batata palha.

PRODUTOS UTILIZADOS



Pernil sem Osso Temperado Swift



Mix de Pimentas Swift



Cebola Picada Swift

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