



35

Receitas

com

Abacaxi



Jessica Diogo



Sobre a Autora

Jessica Diogo nasceu em Guarabira na
Paraíba.

Mudou-se ainda recém-nascida para a capital
João Pessoa.

Em 2014 se formou em Letras mas não deu
continuidade, sua paixão pela culinária falou
mais forte.

Em 2021 decidiu criar ebooks de receitas para
fazer uma renda extra.

Hoje ela trabalha com a internet e uma de suas
principais rendas vem da venda de ebooks

35 RECEITAS COM ABACAXI

Jessica Diogo

Copyright © 2023

Nenhuma parte deste livro pode ser utilizada ou reproduzida sob quaisquer meios existentes sem autorização por escritos dos editores

Todos os Direitos Reservados Por

Editora Jessy

Rua: Maria Madalena Ramalho Bandeira, 28 -
Mandacaru

58027-095 - João Pessoa/PB

ÍNDICE

1. Pernil Assado com Abacaxi-----	01
2. Tender assado com abacaxi, mostarda e melão-----	02
3. Frango com shoyu e abacaxi-----	03
4. MINI-HAMBÚGUER DE PERNIL COM GELEIA DE ABACAXI-----	04
5. RECEITA DE RISOTO DE ABACAXI E LOMBO TEMPERADO-----	05
6. contra filé na chapa com abacaxi-----	08
7. cigarrete de farofa de camarão com geleia de abacaxi-----	09
8. Salpicão com frango defumado e abacaxi em calda-----	11
9. Frango Tailandês no Abacaxi-----	12
10. Gelado de Abacaxi-----	13
11. Creme Gelado de Abacaxi com Coco-----	15
12. Docinho de abacaxi com coco-----	18
13. ABACAXI COM BAUNILHA, JACK DANIEL'S, IOGURTE E AMÊNDOAS-----	19
14. Carpaccio de abacaxi com hortelã-----	21
15. Gelatina de Abacaxi com Mousse de Limão-----	22
16. Panna Cotta de coco com compota de abacaxi-----	23
17. CREME DE ABACAXI-----	24
18. Docinho de abacaxi com aveia-----	25
19. Pão de Ló com Abacaxi e Doce de Leite-----	26
20. Torta de sorvete de coco e calda abacaxi-----	29
21. Bolo de abacaxi sem lactose-----	31
22. Bolo de casca de abacaxi-----	33
23. Bolo invertido de abacaxi vegano sem glúten-----	35
24. CUPCAKE DE ABACAXI COM COCO-----	37
25. Torta de abacaxi de 3 ingredientes-----	39
26. MINI TORTINHAS DE ABACAXI-----	40
27. Bolo de abacaxi com coco-----	42
28. Peito de Peru com Abacaxi e Molho e Laranja-----	44
29. Mini Pancake de Aveia Sem Glúten com Geleia de Abacaxi-----	46
30. Mini Pudim de Tapioca e Iogurte Grego com Pedacos de Abacaxi-----	47
31. Coquetel de Abacaxi-----	48
32. Chá de Abacaxi-----	49
33. CHIPS DE ABACAXI-----	50
34. RECEITA DE SANDUÍCHE COM ABACAXI-----	51
35. PATÊ DE FRANGO COM ABACAXI-----	52

PERNIL ASSADO COM ABACAXI

INGREDIENTES

- 1 pedaço de pernil sem osso de 1,5 kg
- 5 dentes de alho
- 1 limão
- 3 colheres (de chá) de sal
- 1/2 xícara (de chá) de vinagre
- 1 colher (de chá) rasa de pimenta do reino
- 1 abacaxi bem maduro
- 2 colheres (de sopa) de manteiga
- 2 colheres (de sopa) de açúcar

COMO PREPARAR:

- No dia anterior coloque o pernil dentro de um saco plástico e coloque o alho amassado, o suco de limão, o sal, o vinagre, a pimenta do reino e meia xícara de chá de água. Feche o saco e massageie o pernil com o tempero. Deixe na geladeira.
- No dia seguinte, forre uma assadeira com papel alumínio e unte com manteiga. Coloque rodela de abacaxi, polvilhe um pouco de açúcar no abacaxi e o pernil por cima das rodela. Cubra o pernil com outras rodela de abacaxi, colocando pedacinhos de manteiga em cima das rodela, polvilhando açúcar sobre elas (vai caramelizar). Despeje o restante dos temperos que ficou no saco e feche muito bem o papel alumínio. Leve ao forno médio (uns 180 graus) por 2 horas e meia. Abra o papel alumínio, espete o pernil e veja se já está macio, se não estiver feche o papel alumínio e deixe assando um pouco mais. Se já estiver macio, deixe o papel alumínio aberto, pincele um pouco de manteiga e leve ao forno mais um tempo para dourar. O meu ficou cerca de 30 minutos.
- Sirva o pernil quente acompanhado de um molho.



Jessica Diogo

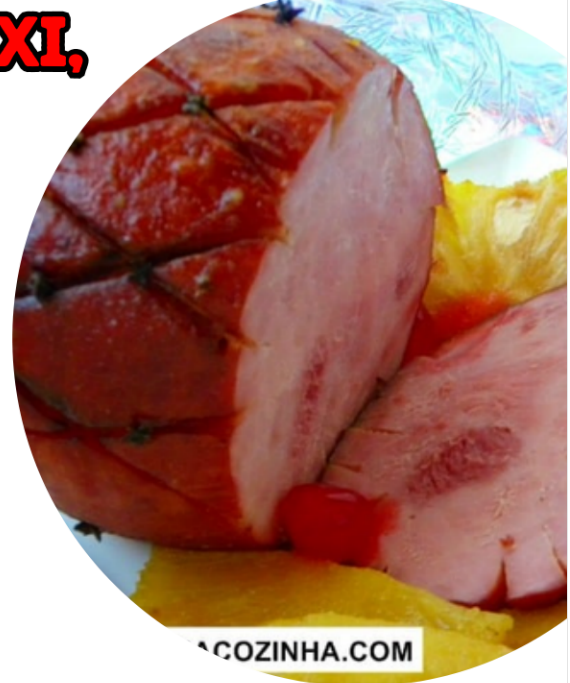
TENDER ASSADO COM ABACAXI, MOSTARDA E MELAÇO

INGREDIENTES

- 1 tender
- 1 abacaxi
- Um punhado de cravo da Índia
- 1 colher (de sopa) de mostarda amarela
- 1 colher (de sopa) de melaço de cana
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de pimenta do reino
- 1/2 xícara (de chá) de vinho branco seco
- Cerejas ao marrasquino para decorar

COMO PREPARAR:

- Bata 1/3 do abacaxi com 200 ml de água, coe e reserve esse suco.
- Corte o restante do abacaxi em rodelas e forre uma assadeira ou fôrma com elas.
- Tire o tender da embalagem, lave e enxugue com papel toalha.
- Com uma faca bem afiada faça cortes (não muito profundos) no tender formando losangos.
- Misture a mostarda, o mel, o sal e a pimenta do reino e lambuze todo o tender com essa mistura.
- Coloque cravos em todas as pontas dos losangos que você cortou.
- Coloque o tender na fôrma sobre as rodelas de abacaxi e acrescente o suco de abacaxi e o vinho.
- Leve para assar em forno médio por cerca de 30 min, ou até ele ficar levemente dourado.
- Retire do forno, faça algumas fatias e arrume em uma bandeja com as rodelas de abacaxi assadas e as cerejas.
- Sirva quente ou frio.



Jessica Diogo

FRANGO COM SHOYU E ABACAXI

INGREDIENTES

- 500 g de filé de frango cortado em cubos e temperado com sal e pimenta
- 1/2 xícara (de chá) de amido de milho
- 1/3 xícara (de chá) de molho shoyo
- 1 und de cebola cortada em cubos médios
- 1 e 1/2 xícara (de chá) de abacaxi cortado em cubos
- QB de Sal e pimenta a gosto
- 1 fio de Azeite para refogar

COMO PREPARAR:

- Comece temperando os cubos de abacaxi com sal e pimenta e deixe-os em uma peneira
- Misture o amido de milho com os cubos de frango, envolvendo-os por completo
- Aqueça uma panela grande no fogo alto e sele os cubos de frango em um fio de azeite- uma porção de cada vez e não tudo ao mesmo tempo para que não soltem água (a intenção não é cozinhá-los, mas apenas dourá-los por fora) e reserve-os
- Na mesma panela refogue a cebola com mais um pouco de azeite
- Acrescente o shoyo, os cubos de abacaxi e o frangoMisture tudo muito bem, baixe o fogo, tampe a panela e deixe cozinhar por 10 minutos (fique de olho, talvez precise de um pouco de água) Prontinho!



Jessica Diogo

MINI-HAMBÚRGUER DE PERNIL COM GELEIA DE ABACAXI



INGREDIENTES DO HAMBÚRGUER

- 1 KG de pernil suíno moído
- 2 dentes de alho amassados
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de orégano
- 1 colher de chá de erva doce em pó

INGREDIENTES DA GELEIA

- 1 abacaxi
- 5 colheres de sopa de açúcar
- 5 pimentas de dedo-de-moça
- 6 cravos
- 1 canela em pau

COMO PREPARAR O HAMBÚRGUER:

- misture todos os ingredientes e passe na máquina de moer carne.
- Faça bolinhas de 50 g cada e amasse, formando o hambúrguer. grelhe na churrasqueira(se não tiver, faça em frigideira com um fio de azeite).

COMO PREPARAR A GELEIA:

- descasque o abacaxi, corte, liquidifique e leve ao fogo numa panela média com as colheres de açúcar, os cravos e um pedaço de canela em pau.
- cozinhe até o ponto de geleia. corte as pimentas finamente, duas com semente e três sem semente. Misture a geleia de abacaxi e cozinhe por dois minutos. Esfrie para utilizar. Para servir, coloque o hambúrguer no meio de um pão de sua preferência e pincele com a geleia

Jessica Diogo

RECEITA DE RISOTO DE ABACAXI E LOMBO TEMPERADO



INGREDIENTES DO RISOTO

- 1/2kg de arroz arbóreo (arroz para risoto)
- 1 cebola pequena corta bem miudinha
- 3 colheres de manteiga sem sal + 1 colher cheia para finalizar
- 1 taça de vinho branco seco de boa qualidade
- 2 litros de caldo de legumes (eu utilizo o sachê de caldo de legumes porque fazer o caldo dá muito trabalho, mas quem quiser se arriscar e tiver tempo, fique à vontade)
- 1/2 abacaxi contado em pequenos pedaços
- 1/2 pacotinho de queijo parmesão de boa qualidade
- sal à gosto

INGREDIENTES DO LOMBO

- 1 peça de lombo defumado temperado
- vinho branco para regar
- temperos importados

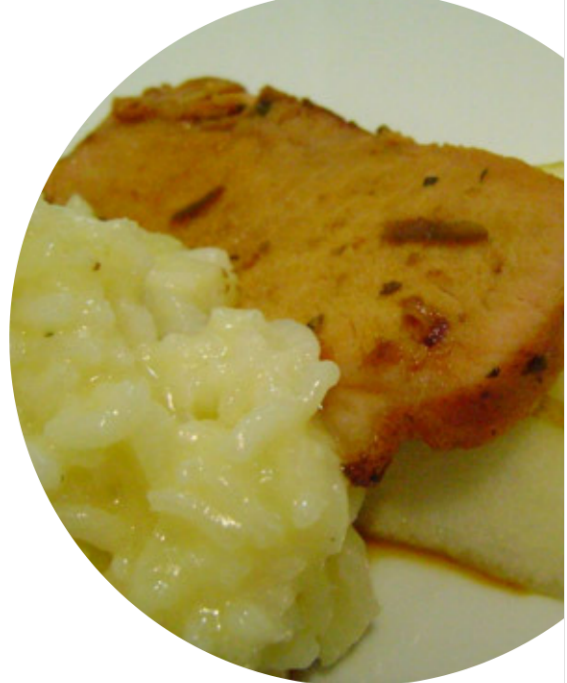
COMO PREPARAR O RISOTO:

- Aqueça o caldo. Em uma outra panela “grande” aqueça as 2 colheres de manteiga. Adicione a cebola e refogue. A partir daí a receita pede a sua atenção total e você não deve se afastar da panela. Aumente o fogo e adicione o arroz e comece a fritá-lo. Mexa ele constantemente de forma a não queimá-lo, ele não deve ficar dourado. Depois de 2 ou 3 minutos diminua o fogo para médio e adicione o vinho branco sem parar de mexer.

Jessica Diogo

COMO PREPARAR O RISOTO:

- Ele vai chiar e você deve misturar todos os ingredientes da panela, nesta etapa todo o álcool da bebida vai evaporar.
- Etapa 2
- Assim que o vinho for absorvido pelo arroz, acrescente a primeira concha de caldo quente. Você agora não deve parar de mexer, não se esqueça de esfregar o fundo da panela deixando o fundo bem limpo para que o arroz não grude. Vá acrescentando mais caldo a medida que ele for evaporando, tome cuidado para que ele não fique com muito caldo e fique empapado demais. Essa etapa deve demorar uns 15 minutos. Vá experimentando o arroz e observando a textura. Reduza aos poucos a quantidade de líquido que vai acrescentando e continue mexendo.
- Etapa 3
- Adicione o abacaxi e mexa bem. Quando o arroz estiver no ponto, adicione o queijo e mexa, abaixe o fogo e experimente para ver se haverá necessidade de colocar sal. Se sim, adicione uma pitada e prove novamente. Adicione a última colher de manteiga, que deverá estar gelada, no centro da panela. Misture delicadamente, sem encostar a colher na manteiga, ou seja, misture na lateral da panela, de forma que manteiga fique no meio e vá se desfazendo aos pontos. Isso ajudará o seu risoto a ficar com este brilho.



Jessica Diogo