

COSTELETAS DE **PORCO** COM ANANÁS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

4 costeletas de porco
4 rodellas de ananás em calda
60g de margarina
1 colher de chá bem cheia de mostarda
200 ml da calda do ananás
100 ml de vinho branco
200 ml de natas
Sal q.b.
Pimenta q.b.



PREPARAÇÃO

Tempere as costeletas de ambos os lados com sal e pimenta.
Numa frigideira, coloque a margarina a derreter.
Frite as costeletas de ambos os lados sem deixar queimar a margarina.
Retire as costeletas para uma travessa.
Frite as rodellas de ananás na gordura que ficou.
Depois de fritas, coloque as rodellas de ananás sobre as costeletas.
Na gordura que ficou, misture a mostarda, o vinho branco e a calda do ananás.
Deixe ferver.
Quando estiver a ferver, coe o molho para outra frigideira.
Deixe ferver durante 2 minutos.
Junte as natas, mexa e deixe apurar um pouco.
Coloque o molho por cima das costeletas e está pronto a servir.
Sirva com arroz branco.

Custo: 3.50 € ; Custo por pessoa: 0.87 €

<http://www.saborintenso.com/f16/costeletas-porco-ananas-1725/>

www.saborintenso.com