



Reunir a família no fim de semana para conversar, brincar e fazer uma refeição especial, é um dos momentos mais simples e gostosos que existem, não é mesmo?

Para você deixar ocasiões como essas ainda mais aconchegantes, a dica é preparar comidinhas no estilo *finger foods*. Afinal, o jeito descontraído de apresentar as pequenas porções deixa todo mundo mais à vontade.

A combinação de três opções de alimentos é uma característica desses petiscos gourmet. E eles podem ser apresentados em palitos, copinhos, mini cumbucas ou em versões de canapés, usando um alimento como a própria base.

Confira **4 opções de finger foods com a carne suína Alegria** e deixe o seu encontro com a família mais agradável e saboroso:

## Bacon com tomate e queijo

Como [Alegria tá em tudo que é bom](#), combinar [cubos de bacon](#) frito, com tomate cereja e queijo, é simples, super rápido de fazer e fica uma delícia! Hummm!

## Salame com azeitona e queijo

A azeitona recheada, [salame](#) e cubos de queijo mussarela são clássicos da [tábua de frios](#), que também são muito bem-vindos entre as comidinhas estilo finger food. Basta oferecê-los em um palito.

## Linguiça caramelizada na sidra

Corte a [linguiça](#), refogue com uma pitada de azeite e cubra com a sidra. Deixe ferver e reduzir até caramelizar. Depois, basta servir em um palito, combinado com manjeriço e mussarela de búfala. Ai, ai, que delícia!

## Canapés de lombo com abacaxi

É a clássica combinação agridoce carne suína com abacaxi apresentada em forma de canapés. Nesta opção você usa [o lombo temperado](#) como base. Depois de assá-lo, faça os cortes. Prepare o [chutney de abacaxi](#) e aplique nas pequenas fatias. Sirva em temperatura ambiente. Sua família vai se surpreender com um tempero único e um sabor marcante.

Independente de qual for a escolha do seu finger food, é legal apresentar opções de legumes com molhos, em copinhos, também.

E, claro, os doces não podem ficar de fora desse cardápio. Combine espetinhos de frutas e marshmallow. E tudo que tem chocolate faz o maior sucesso. Pronto, a sobremesa está garantida!

Deu vontade, né? Agora, é só comprar os [cortes de carne suína](#) e os ingredientes, preparar a playlist e chamar a família! Depois, me conta como foi surpreender a todos com esse momento Alegria.

Fontes: [Meu Bistrô](#), [Luv Gourmet](#), [Cozinha a Dois](#)

---