



## Ingredients

- (Português) 1 kg de polpa de amora
- (Português) 500 g de açúcar
- (Português) 1 anis-estrelado
- (Português) Pimenta-rosa em grão a gosto
- (Português) 1 peça de picanha suína magra
- (Português) Sal e pimenta-do-reino a gosto

## Preparation Method

- 01(Português) Coloque tudo em uma panela e deixe ferver até obter ponto de geleia.
- 02(Português) Tempere a picanha com sal e pimenta a gosto e passe na frigideira até selar todos os lados.
- 03(Português) Deixe descansar por 10 minutos.
- 04(Português) Corte a carne em fatias não muito finas e voltar para a frigideira até o ponto de preferência.
- 05(Português) Pingue um pouco de água quente e o molho de amora.
- 06(Português) Retire a picanha e deixar o molho engrossar um pouco.