

Se você é um fã de carne suína, com certeza, também é fã de um molho marcante e muito saboroso, não é mesmo? Os [molhos mais usados](#) para acompanhar os diferentes preparos da carne de porco, sem dúvidas, tem abacaxi no meio, pois a combinação é simplesmente perfeita! É aquele sabor agridoce que faz a gente elogiar o prato a cada degustação. Para você ampliar seu conhecimento sobre molhos e fazer molhos deliciosos para acompanhar os seus pratos com [Alegra](#), a gente separou as **receitas de molho de abacaxi para carne suína** mais populares na internet. São preparos que vão bem desde aquele almocinho simples ao jantar mais elaborado. E com certeza você vai ter todos os ingredientes em casa para preparar algumas dessas delícias. Vamos lá, então? Confira:

## **1. Molho de abacaxi com pimenta para carne de porco**

## 5 receitas de molho de abacaxi para carne suína

Com a família, Faz bem saber, Final de semana, Receitas

---

Foto reprodução: Closet Cooking

Essa receita de molho docinho com fundo apimentado leva apenas quatro ingredientes e é perfeita para petiscar com aquela carninha deliciosa, enquanto curte um bom papo com a família e amigos. Quem não gosta? ☐☐

## **Ingredientes:**

1 abacaxi cortado em cubos pequenos  
4 pimentas malagueta cortadas em pedaços  
5 copos de açúcar  
100ml de água

## **Modo de preparo:**

1. Retire as sementes da pimenta para o molho não ficar tão forte.
2. Em uma panela aquecida, adicione o abacaxi, a pimenta e o açúcar.
3. Em fogo alto, mexa os ingredientes até o açúcar derreter.
4. Deixe no fogo por cerca de 40 minutos, até o açúcar junto com o líquido do abacaxi ficar com a consistência de uma geleia.
5. Em seguida, coloque no liquidificador e adicione os 100ml de água. Bata até ficar uma pasta. Sirva e aproveite!

## **2. Molho agridoce com pedaços de abacaxi**

## 5 receitas de molho de abacaxi para carne suína

Com a família, Faz bem saber, Final de semana, Receitas

---

Foto reprodução: Diet Hood

Esse molho é pra dar sabor e impressionar na montagem da carne de porco assada que você vai fazer. Veja como é muito é simples!

## **Ingredientes:**

250g de abacaxi cortado em cubos  
1 colher de pimenta calabresa  
1 xícara de açúcar

## **Modo de preparo:**

1. Em uma panela aquecida, frite levemente os cubos de abacaxi.
2. Adicione o açúcar e misture até derreter.
3. Deixe o caldo levantar fervura, adicione a pimenta calabresa e misture.
4. Corte o assado de carne de porco em fatias e regue os bifos com molho. Depois, espalhe os cubos do abacaxi por todo o corte e "Voilà!" O prato está pronto para ser degustado.

## **3. Receita de molho de abacaxi tipo chinês para carne de porco**

## 5 receitas de molho de abacaxi para carne suína

Com a família, Faz bem saber, Final de semana, Receitas

---

Se você curte o tempero da comida chinesa, essa receita é para você! Ela combina facilmente com a [carne de porco feita na airfryer](#), na frigideira, assada ou cozida. Vem ver!

## Ingredientes:

½ xícara de açúcar mascavo  
½ abacaxi cortado miudinho  
1 colher de gengibre picado  
1 colher de ketchup  
1 e ½ xícara de água  
1 colher de amido de milho (maisena)  
2 colheres de vinagre  
3 colheres de molho shoyu

## Modo de preparo:

1. Coloque em uma panela o abacaxi picado com o gengibre, açúcar mascavo e a água.
2. Deixe ferver por cerca de 5 minutos e durante esse tempo retire a espuma que vai se formando.
3. Depois acrescente o vinagre, o ketchup e o shoyu. Deixe cozinhar por mais 5 minutos.
4. Dissolva a maisena em uma colher de água fria e junte ao molho, mexendo bem.
5. Depois que levantar fervura novamente, conte 1 minuto. Aí pode desligar e aproveitar para se deliciar.

## 4. Receita de molho de abacaxi para carne de porco assada

Foto reprodução: Panelinha

Esse molho é para você que adora preparos com vinho. Ele combina deliciosamente bem com vários cortes de carne de porco assada. Olha só!

## Ingredientes:

1 abacaxi cortado em cubos médios  
½ xícara do suco de abacaxi  
¼ de xícara de vinho branco  
½ cebola picada  
1 colher de farinha de trigo  
1 colher de manteiga  
1 e ½ colher de mel  
1 folha de louro  
Pimenta-do-reino a gosto  
Sal a gosto

## Modo de preparo:

1. Bata os pedaços de abacaxi no liquidificador até ficar pastoso. Em seguida, peneire apertando a polpa com as costas de uma colher para extrair todo o caldo e reserve.
2. Em uma panela média, coloque a manteiga e leve ao fogo baixo. Assim que derreter, adicione a cebola picada e tempere com uma pitada de sal e pimenta-do-reino. Refogue por cerca de 5 minutos até ficar bem murcha.
3. Acrescente o mel e misture bem. Adicione o vinho, mexa e deixe cozinhar até secar.
4. Em seguida, polvilhe a farinha de trigo e mexa bem, até ficar parecendo uma cola. Não se assuste, é assim mesmo! A mistura vai deixar o molho consistente.
5. Retire a panela do fogo e regue com o suco de abacaxi. Misture bem até dissolver todos os gruminhos de farinha.



Acrescente mais um pouco do suco e mexa novamente, até ficar liso. É importante adicionar o suco aos poucos para o molho não empelotar.

6. Adicione o restante do suco de abacaxi e junte a folha de louro.
7. Misture e volte a panela ao fogo baixo. Tampe e deixe cozinhar por mais 20 minutos. Mexa de vez em quando para não grudar no fundo.
8. Desligue o fogo e aplique o molho na carne de porco assada.

## **5. Receita fácil de molho de abacaxi para carne suína**

## 5 receitas de molho de abacaxi para carne suína

Com a família, Faz bem saber, Final de semana, Receitas

---

Foto reprodução: Babaganosh

Esse molho é tão perfeito que merece entrar no seu cardápio semanal. Você pode combiná-lo com diferentes cortes de carnes. Uma dica: como [lombo de porco](#) fica irresistível! Veja como é simples de prepará-lo:

### Ingredientes:

4 fatias de abacaxi maduro  
2 unidades de cebolinha verde  
150ml de molho shoyu  
2 colheres de açúcar  
1 colher de óleo  
Pasta de alho com 3 alhos  
Pimenta-do-reino a gosto  
Manjericão a gosto  
Sal a gosto

### Modo de preparo:

1. Em uma frigideira com óleo, refogue a cebolinha ao fogo médio.
2. Depois acrescente o abacaxi cortado em pedaços, sem a parte central da fruta. Mexa e deixe cozinhar por 2 minutos.
3. Adicione o açúcar, a pasta de alho e um pouco de água. Cozinhe por 10 minutos e desligue o fogo.
4. Bata a mistura no liquidificador ou usando o mixer, até que fique homogênea. E o molho de abacaxi estará pronto!

### Você também vai gostar de ler:

[7 temperos básicos para fritar carne suína](#)  
[Receitas fáceis de marinada para a carne de porco](#)

Fala sério! Com essas dicas deu até vontade de sair correndo pra cozinha pra preparar aquela carniinha deliciosa [Alegra](#) com um desses molhos suculentos.

Ahh, tem mais um dica final: você pode conservar todos esses molhos por até 3 dias em um recipiente fechado na geladeira, ok?

Experimente todos! Eu tenho certeza que você vai adorar! ☺☺

Até a nossa próxima dica aqui no blog. Tchau! ☺☺☺☺

Fontes: [Receitaria](#), [Panelinha](#), [Culinária a Dona](#), [Cozinhando em Casa](#), [Aqui na Cozinha](#), [Tudo Receita](#).

---