

SAGU COM CASCA DE ABACAXI

INGREDIENTES

- 1 kg de casca de abacaxi
- 3 litros de água
- 500g de sagu
- 2 xícaras de polpa de abacaxi
- Açúcar a gosto

MODO DE PREPARO

Deixar o sagu de molho por algumas horas, escorrer a água e reservar. Lavar as cascas do abacaxi, levar ao fogo juntamente com a água e ferver por 30 minutos. Coar e reservar, colocar o suco no fogo e quando começar a ferver colocar o sagu e deixar cozinha, mexendo sempre com uma colher de pau. Quando o sagu estiver cozido, acrescentar a polpa e adoçar. Servir o sagu gelado.

Dica – Colocar o açúcar só depois que o sagu estiver cozido, para não retardar o cozimento.