

FRALDINHA RECHEADA

INGREDIENTES

1 peça de fraldinha
1 pimentão verde
1 bacon
Cebolinha a gosto
Orégano a gosto
Azeite
Pimenta biquinho
Creme de alho
Requeijão cremoso a gosto
1 Abacaxi

MODO DE PREPARO

Abra a fraldinha ao meio, retire o excesso de pele existente na carne
Tempere a fraldinha, dos dois lados, a gosto (usei sal e alho)
Reserve, por um tempo, para pegar o tempero
Em outro recipiente, pique o bacon, o pimentão, a cebolinha e a pimenta biquinho
Abra a fraldinha em uma tábua e comece a rechear
Comece pelo creme de alho e o requeijão
Adicione o resto dos ingredientes, recheado a carne na medida e quantidade que desejar
Depois disso, feche a fraldinha (enrolei com um cordão)
Em seguida, embale com papel alumínio e coloque pra assar em fogo baixo a 180
Depois de cozida, retire o papel alumínio e volte para o forno por uns 15 minutos para corar
Quando for servir, fatie as porções e acrescente o abacaxi entre as fatias (opcional)

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8582-fraldinha-recheada.html>