

FALSO MEDALHÃO DE CARNE COM LINGUIÇA RECHEADO

INGREDIENTES

250 g de carne moída
250 g de linguiça toscana
3 colheres (sopa) de cebola picada
2 colheres (sopa) de salsa picada
1 colher (sopa) de cebolinha picada
2 colheres (sopa) de molho de pimenta
1 colher (sopa) de molho inglês
1 colher (sopa) de mostarda
sal quanto baste
1 colher (sopa) de azeite extra virgem
300 g de muçarela ralada
orégano quanto baste
9 fatias de bacon

MODO DE PREPARO

Para a mistura das carnes, junte a carne moída e a linguiça sem a pele
Adicione cebola, salsa, cebolinha, molho de pimenta, molho inglês, mostarda e sal; misture tudo muito bem
Para o recheio, tempere a muçarela com o orégano e azeite
Com a mistura das carnes, molde como se fosse um medalhão
Abra uma cavidade no meio para rechear com a muçarela temperada
Depois de todos recheados, enrole o bacon em cada um dos medalhões, prendendo
Coloque em uma forma e leve ao forno preaquecido a 200
Depois de assado, retire os palitos antes de servir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9332-falso-medalhao-de-carne-com-linguica-recheado.html>