

FRALDINHA RECHEADA E LEGUMES CRISTALIZADOS

INGREDIENTES

800 g de fraldinha
1 cebola grande
2 tomates grandes
pimenta do reino a gosto
salsa desidratada ou fresca a gosto
orégano a gosto
queijo prato a gosto
mortadela defumada fatiada
alho a gosto
sal a gosto
4 limões
azeite a gosto
1 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, divida a fraldinha em 2 ou 3 partes e abra cada parte como uma sacola, fazendo um pequeno corte e abrindo o meio com as mãos.

Lave todas as partes com limão, em seguida vire as partes ao avesso e tempere com o sal, pimenta do reino e por fim, desvire as carnes para o tempero ficar na parte de dentro.

Pique o alho, uma cebola, um tomate sem sementes e espalhe todos dentro das carnes, junto com o orégano e a salsa.

Passes mais sal na parte de fora das carnes, enrole duas fatias de queijo prato dentro de duas fatias de mortadela defumada para cada pedaço de carne e ponha dentro junto com os legumes que já estão lá.

Em um recipiente, reserve as carnes com limão e azeite por 2 horas.

Enquanto isso, pique o outro tomate, a outra cebola e mais alguns dentes de alho, ponha em outro recipiente com azeite, sal, salsa desidratada, orégano e um pouco de pimenta do reino.

Passadas as 2 horas, jogue um pouco de azeite na assadeira e ponha na carne, levando ao forno médio/máximo preaquecido por 30 a 40 minutos.

Quando faltar 5 minutos para tirar a carne do forno, jogue os legumes com azeite numa frigideira e ponha o açúcar e cristalize até virar calda, além de fritar a cebola e o alho.

Quando tirar a carne do forno, derrame a calda de legumes em cima da carne e está pronto!

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22615-fraldinha-recheada-e-legumes-cristalizados.html>