

FRALDINHA RECHEADA NA PRESSÃO

INGREDIENTES

2 kg de fraldinha

4 dentes de alho picado

1 colher (chá) de sal

2 colheres (sopa) de vinagrete desidratado

1 colher (café) de pimenta-do-reino em pó

100 g de bacon fatiado

100 g de queijo mussarela em tiras

1 cenoura cortada em tiras

1 pimentão cortado em tiras

1 colher (sopa) de molho shoyu

2 colheres (sopa) de óleo

1 sachê de tempero em pó sabor carne

1/2 xícara de molho de tomate

palitos de dente

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com o alho, sal, vinagrete desidratado, a pimenta-do-reino, o molho shoyu e o tempero para carne.

Deixe descansar por 30 minutos.

Espalhe o bacon fatiado, a mussarela, a cenoura e o pimentão.

Enrole feito rocambole e depois enfeie os palitos de dente nas laterais, para vedar.

Coloque o óleo na panela de pressão e depois acrescente a carne para dourar.

Após ficar bem dourada, acrescente o molho de tomate e a água.

Tampe a panela e deixe cozinhar por 40 minutos.

Após o tempo de cozimento, retire a carne da panela, retire os palitos, fatie e sirva com o caldo restante.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22701-fraldinha-recheada-na-pressao.html>