

CARNE ENROLADA RECHEADA

INGREDIENTES

1 kg de coxão mole (peça inteira que dê para cortar rechear e enrolar a carne)

sal a gosto

1 colher (chá) de cominho levemente apimentado

1 colher de colorau

2 alhos picados

2 cebolas pequenas

5 azeitonas verdes em pedaços

300 g de mussarela

200 g de presunto

6 batatas inglesas médias

1 vidro de molho de tomate pequeno

2 colheres de óleo (para selar a carne)

MODO DE PREPARO

Pegue a peça de carne inteira, tire qualquer excesso de gordura.

Corte ao meio a carne, deixando mais fina sua espessura.

Tempere a carne com sal, cominho, colorau, alho, e uma das cebolas cortada em pedaços pequenos.

Dê um sabor às batatas deixando-as no tempero com a carne, deixe por meia hora no tempero.

Estire a carne em uma tábua, então pegue o tempero que a carne ficou descansando e coloque em cima da carne.

Acrescente a mussarela, o presunto e as azeitonas.

Em seguida, comece a virar a carne pra enrolar sem deixar que o recheio escape.

Use um barbante ou apenas palitos de dentes para segurar a carne, para iniciantes utilize um barbante para amarrar a carne.

Em uma frigideira grande, de preferência antiaderente, coloque o óleo.

Quando estiver bem quente, coloque a carne recheada para selar (cuidado ao virar para não abrir e o recheio sair).

Leve ao forno em um refratário de vidro, despeje o molho de tomate em cima da carne e despeje o óleo da frigideira que selou a carne.

Cubra com papel alumínio para a carne não perder umidade, em forno preaquecido, (180° à 210° C) de 35 a 40 minutos.

Após esse tempo, coloque as batatas e a cebola cortada em rodelas grossas.

Cubra com o papel alumínio novamente por 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/25560-carne-enrolada-recheada.html>