

CAPA DE FILÉ RECHEADA COM BACON E MUSSARELA AO MOLHO DE ERVAS FINAS

INGREDIENTES

PARA O MOLHO:

Para o molho: 70 ml de azeite

2 colheres de sopa de ervas finas

8 dentes de alho

1/2 cebola

1 colher de chá de sal (eu usei grill)

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Prepara a carne, de forma que ela fique metade com uma capa de gordura e que possa enrolar ela depois.

Fatie o bacon e a mussarela, em tiras.

Coloque a carne em uma vasilha grande.

Misture todos os ingrediente do molho no mini-processador ou no liquidificador.

Banhe a carne com o molho e deixe curtindo por 2 horas na geladeira.

Pegue as fatias de bacon e a mussarela, coloque no meio da carne e enrole.

Com um barbante ou linha de costura amarre a mesma.

Coloque numa forma forrada com papel alumínio, depois faça uma tampa de papel alumínio (facilita muito depois).

Deixe 60 minutos no forno alto, totalmente embrulhada.

Depois, tire o papel alumínio de cima e deixe mais 10 minutos, para dourar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28422-capa-de-file-recheada-com-bacon-e-mussarela-ao-molho-de-ervas-finas.html>