

# 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.

©2026 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>