

MAMINHA RECHEADA COM QUEIJO PROVOLONE

INGREDIENTES

- 1 maminha de, aproximadamente, 1 kg e 200 g
- 200 g de queijo provolone cortados em cubos
- 1 colher de sopa de sal grosso moído na hora
- 7 colheres de sopa de azeite
- 1 cabeça de alho descascada
- 1 colher de sopa de estragão
- 1 colher de café de pimenta-do-reino moída na hora
- 1 colher de manteiga
- 6 palitos de dente ou 3 espetinhos de madeira

MODO DE PREPARO

Limpe o excesso de gordura da carne e, com uma faca de ponta e corte afiado, faça em sua extremidade um furo até o final, cuidando para não furar a parte externa.

Vá abrindo lateralmente até fazer um corte, como uma “boca”.

Em um pilão ou socador de alho, coloque 5 a 7 dentes de alho, dependendo do tamanho, e gosto de cada um e macere (soque) este alho.

Acrescente estragão, pimenta-do-reino, sal grosso e o azeite.

Continue macerando até formar uma pasta.

Acrescente a manteiga e incorpore.

Espalhe metade desta pasta dentro da maminha que foi aberta e o restante espalhe uniformemente por fora da maminha.

Pegue os cubinhos de queijo provolone e coloque no interior da maminha.

Pegue alguns palitos de dentes ou espetinho de churrasco e passe pelas pontas, fechando bem para que o queijo derretido não escape.

Cubra a carne e deixe descansar por uma hora para o tempero penetrar.

Preaqueça o forno a 180 a 220°C e coloque a maminha em uma assadeira, de preferência com grelha.

Deixe assar por aproximadamente 1 hora, iniciando com a gordura para cima.

Com 30 minutos inverta a peça e, com mais 20 minutos, coloque a parte da gordura para cima novamente.

Aguarde dourar a carne.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29883-maminha-recheada-com-queijo-provolone.html>