

MIOLO DE ALCATRA RECHEADO

INGREDIENTES

1 peça de miolo de alcatra de aproximadamente 1 Kg

1/2 unidade de linguiça calabresa

140 g de bacon picado

1 tomate picado

1/2 lata de milho verde

1 caldo de carne em pó

Sal a gosto

4 colheres de sopa de azeite

1/2 xícara de chá de alho poró picado

MODO DE PREPARO

Faça um furo no meio do miolo da alcatra no sentido do comprimento.

Misture o caldo de carne e o sal e tempere a carne.

Envolva no papel filme e leve à geladeira por 40 minutos.

Numa panela, aqueça o azeite, doure o alho poró e coloque o bacon para fritar.

Acrescente os demais ingredientes e deixe cozinhar por 15 minutos.

Coloque o recheio dentro da carne e envolva no papel alumínio de 3 a 4 folha.

Leve ao forno por 1 hora e 50 minutos.

Retire do forno, remova o papel alumínio e volte ao forno para dourar por 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30410-miolo-de-alcatra-recheado.html>