

FRALDINHA RECHEADA COM LINGUIÇA E FAROFA

INGREDIENTES

1 peça de fraldinha
1 lata de cerveja preta
1 maço salsa
800 g linguiça toscana
500 g queijo coalho
1 cabeça alho
2 colheres manteiga
5 cebolas
500 g farinha mandioca crua

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Misture a linguiça, a salsa e o queijo (eu retiro as gorduras em excesso da linguiça).

MONTAGEM DA CARNE:

Montagem da carne: Em uma assadeira coloque toda a cebola picada em baixo e a fraldinha aberta por cima.

Em seguida faça uma "bola" de recheio e coloque no centro da fraldinha.

Apenas cubra o recheio com as partes da carne, sem necessidade de amarrar.

Com o molho vá pincelando a cada 15 minutos até ficar no ponto.

Quando retirar a carne coloque a assadeira no fogo com a cebola que ficou em baixo e misture com a farinha, uma ótima farofa de acompanhamento.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30480-fraldinha-recheada-com-linguica-e-farofa.html>