

# 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>