

CARNE LOUCA RECHEADA

INGREDIENTES

1 kg de coxão duro
200 g de queijo prato
1 pimentão vermelho
300 g de mortadela ouro
sal grosso a gosto
orégano a gosto
sal temperado com pimenta a gosto
azeite de oliva
pode adicionar bacon ao recheio

MODO DE PREPARO

Primeiramente prepare uma peça de coxão duro no formato de picanha.
Após o corte feito, banhe a carne com azeite de oliva.
Feito isso, fure o peça e adicione o sal temperado no interior da carne.
Coloque o recheio que conterà o pimentão, a mortadela, o queijo e o orégano picados.
Leve à brasa e asse por 30 minutos cada lado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30539-carne-louca-recheada.html>