

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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