

PALETA RECHEADA

INGREDIENTES

2 kg de paleta bovina sem osso limpa (sem pele)

400 g de linguiça mista

200 g de calabresa (fatiada)

200 g de queijo mussarela (fatiado)

6 dentes de alho

1/2 cebola picada

1 porção de coentro picado

2 ovos

1 caldo de carne

MODO DE PREPARO

Perfure a paleta de modo que você consiga introduzir a linguiça mista nela e em furos menores introduza os dentes de alho.

Leve ao fogo em uma panela de pressão para refogar por 40 minutos junto com a cebola, coentro, ovos e caldo de carne.

Após refogar retire a paleta e reserve.

Em um refratário coloque papel alumínio de modo que dê para envolver e abafar o conjunto.

Com o papel no refratário coloque a paleta e leve ao forno preaquecido a 180°C por 20 minutos.

Deixe no forno por mais 30 minutos para cozinar. Em seguida retire todo o papel alumínio por sobre a paleta, coloque a mussarela e a calabresa com os ovos descascados, divida ao meio e decore o refratário.

Leve novamente ao forno por 20 minutos para dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32039-paleta-recheada.html>