

CARNE RECHEADADA

INGREDIENTES

1 peça de coxão mole
1 long neck de malzibier
1 pacote de molho de tomate pronto
4 colheres de óleo
3 ovos
100 g de bacon
1/2 cebola picadinha
2 dentes de alho amassados
1/2 xícara de azeitonas verdes picadas
pimenta-do-reino se quiser
salsinha picadinha

MODO DE PREPARO

Abra a carne como para rocambole.

Misture o bacon picadinho, a azeitona picadinha, cebola, salsinha, alho amassado, a salsinha, os ovos e o sal como um omelete.

Pegue a mistura acima (omelete) coloque na frigideira e deixe apenas coalhar.

Recheie a carne e costure.

Doure a carne na panela de pressão.

Despeje o molho pronto e a malzibier, se não der pra cobrir a carne, coloque mais um pouco de malzibier.

Coloque o sal e cozinhe na panela de pressão por 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33809-carne-recheada.html>