

# FRALDINHA DO TIAGO GALIANI RECHEADA COM FAROFA

## INGREDIENTES

1 kg e 1/2 de fraldinha(pedaço inteiro)

1 volta de calabresa picada

200 g de bacons picados

3 ovos cozidos e amassados

azeitonas a gosto

1/2 lata de ervilha

1/2 lata de milho

cebola picada a gosto

1 xícara de farinha(pronta e temperada)

alho e sal a gosto

shoyu

limão

azeite

cordão branco

## MODO DE PREPARO

Tempere a fraldinha na véspera com alho, sal e shoyu.

Deixe a carne marinando.

Coloque em uma panela uma colher de sopa de azeite e adicione a cebola, bacon e a calabresa para fritar.

Após adicione o ovo, milho, ervilha e azeitonas.

E por último coloque a farinha temperada e mexa por três minutos.

Quando a farofa estiver pronta abra a carne em superfície plana e coloque a farofa como recheio da carne e enrole.Faça a carne ficar como se fosse uma trouxa.

Asse a 200°C graus até ficar tostadinha (cerca de 1 hora e 30 minutos).

Sirva com arroz branco e saladas verdes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38516-fraldinha-do-tiago-galiani-recheada-com-farofa.html>