

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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