

PORKETA RECHEADA COM PROVOLONE E LINGUIÇA

INGREDIENTES

1 peça de barriga de porco magra com 3kg

300 g provolone em tiras grossas

300 g linguiça pernil

salsinha e cebolinha a gosto

pimenta-do-reino e sal

MODO DE PREPARO

Abra a peça e espalhe a mistura de pimenta com sal dos dois lados.

Retire a linguiça da pele e misture com a salsinha e cebolinha picadas.

Com a carne para cima espalhe a mistura por toda a peça.

Distribua o provolone somente no meio deixando as beiradas sem.

Enrole como rocambole sem deixar nada do recheio para fora.

Amarre bem com barbante dando laçadas fortes para marcar a peça.

Unte com óleo generosamente por todo o couro para pururucar.

Leve ao forno médio por 4 horas.

Para saber quando está pronto é só ver quando o couro começar a pururucar.

É só tirar o barbante com cuidado e servir em fatias com arroz branco e batatas sauté.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39429-porketa-recheada-com-provolone-e-linguica.html>