

CARNE RECHEADADA COM FAROFA

INGREDIENTES

- 1 kg de coxão mole
- Sal e pimenta
- 2 dentes de alho picados
- 4 colheres de suco de limão
- 1 xícara de farinha de mandioca
- 2 colheres de margarina
- 100 g de bacon em cubinhos
- 4 ovos
- 3 colheres de óleo
- 1 caldo de carne dissolvido em 1 xícara de água quente

MODO DE PREPARO

Adicione a margarina e a farinha de mandioca, mexendo até dourar ligeiramente. Escorra a carne e reserve a marinada. Estenda a carne e espalhe sobre ela a farofa, deixando 2 cm das bordas livres. Distribua os ovos cozidos sobre a farofa e enrole como rocambole, amarre bem com barbante culinário, formando um rolo firme. Aqueça o óleo em uma panela grande e funda acrescentando o rolo de carne e vá virando com um garfo até dourar bem. Junte a marinada reservada e aos poucos, o caldo de carne. Tampe e mantenha em fogo médio até que a carne esteja bem macia, virando de vez em quando para cozinhar por igual. Se necessário, acrescente mais água quente aos poucos. Cuide para que forme um pouco de molho. Retire o barbante, corte a carne em fatias e sirva como molho a parte.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40068-carne-recheada-com-farofa.html>