

CARNE RECHEADA 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 acrescente 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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