

FRALDINHA GRATINADA

INGREDIENTES

1 kg de fraldinha limpa (sem gordura)

600 g de requeijão cremoso

1 colher sopa de azeite de oliva

Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com sal e pimenta.

Em uma panela de ferro, use o óleo para dourar a carne.

Depois de dourada, desligue o fogo e acrescente o requeijão misturando-o.

Leve, na mesma panela, ao forno preaquecido a 200°C para gratinar.

Pode ser servido com arroz branco e salada de folhas ou como aperitivo no pão francês.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40148-fraldinha-gratinada.html>