

FRALDINHA RECHEADA COM PURÊ DE MANDIOQUINHA

INGREDIENTES

1 peça de fraldinha (aproximadamente 1 kg)

300 g de mandioquinha cozida

1/2 gomo de calabresa picado

100 g de bacon picado

1 cebola picada

ajinomoto

sal

pimenta-do-reino

alecrim

alho

MODO DE PREPARO

Abrir a fraldinha como um grande bife e temperar com ajenomoto, sal, pimenta-do-reino, alho, alecrim e limão.

Amassar a mandioquinha cozida com um garfo.

Numa panela, dourar a cebola, calabresa e bacon.

Depois, acrescentar a mandioquinha.

Rechear a peça de fraldinha com o purê e enrolar como um rocambole, fechando com palitos e linha.

Leve ao forno médio por 1 hora, coberto com papel alumínio. Depois, retire o papel alumínio e deixe no forno até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40224-fraldinha-recheada-com-pure-de-mandioquinha.html>