

CARPA RECHEADA

INGREDIENTES

1 carpa de 3 kg
3 xícaras de farinha de milho
2 cenouras pequenas
azeitonas
1 cebola média
2 dentes de alho
sal
tempero verde
200 g de bacon

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador juntamente com 500 ml de água meia cebola, um dente de alho, um pouco do tempero verde e 1 colher de sal;

Coloque a carpa em um recipiente juntamente com a mistura já feita e reserve por cerca de 2 h;

Farofa:

rale as duas cenouras e coloque em uma panela junto com o tempero verde, a cebola e o alho, frite-os bem;

Aos poucos adicione o bacon, as azeitonas e a farinha de milho;

sal a gosto;

depois da farofa, coloque-a dentro da carpa, costure com fio e agulha e coloque assar enrolada no papel alumínio á 180º por cerca de 1 hora e 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44366-carpa-recheada.html>