

FRALDINHA RECHEADA AO MOLHO DE REQUEIJÃO E BACON

INGREDIENTES

CARNE:

Carne: 1 peça de fraldinha (aproximadamente 1,2 kg)
100 g de bacon
1 pedaço de mussarela ou parmesão (200 g mais ou menos) cortado em tiras
2 dentes de alho amassados
Ervas finas (alecrim, orégano, tomilho a seu gosto)
sal e pimenta a gosto
1 saquinho culinário para assar carnes

MOLHO:

Molho: 100 g de bacon cortado em cubinhos pequenos
3 colheres de sopa (cheias) de requeijão
1 dente de alho picado

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Em uma panela aquecida frite o bacon com a sua própria gordura, depois de quase frito acrescente o alho picado e termine de fritar (douradinho e sequinho)
Numa vasilha coloque o requeijão e acrescente o bacon frito e misture.
Regue a carne com o molho.

CARNE:

Carne: Limpe a carne.
Tempere com sal, pimenta-do-reino e as ervas finas (se desejar pode ser aqueles temperos prontos para carnes).
Faça furinho com faca na superfície da carne e coloque cubinhos de bacon em toda carne.
Fure o centro da carne sem rasgar e coloque a mussarela e feche com palito.
Coloque dentro do saquinho e feche.
Leve ao forno preaquecido para assar por 1 hora 25 minutos (aproximadamente, varia de forno para forno).
Quando estiver no ponto rasgue o saco e deixe dourar um pouco.

Cuidado com o vapor quente ao rasgar o saco.

Depois de pronto retire do forno e do saquinho e coloque a carne em um prato e corte-a em pedaços de 1 cm e regue com o molho.

Sirva quente.

Acompanhe com arroz branco ou à grega e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45715-fraldinha-recheada-ao-molho-de-requeijao-e-bacon.html>