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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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