TROUXINHAS RECHEADAS

INGREDIENTES

1 kg de filé mignon cortado em bifes finos

4 dente de alho

sal e pimenta do reino

azeitona picada

salsinha picada

2 ovos cozidos picados

100 g de presunto em fatias

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Faça os bifes não muito grandes e bem finos para que fiquem cozidos apenas com a fritura.

Amacie bem os bifes.

Tempere os bifes com alho, sal e pimenta-do-reino

Misture o ovo cozido, a azeitona e a salsinha.

Tempere com sal.

Coloque um pouco dessa mistura no meio das fatias de presunto e enrole.

Coloque um rolinho de presunto em cada bife dobre as pontas e enrole.

Amarre as trouxinhas até ficarem bem coradas.

Antes de servir, retire a linha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48733-trouxinhas-recheadas.html