MAMINHA RECHEADA MARCOS GUNDIN

INGREDIENTES

1 maminha de 1,3 kg

500 g de bacon moído

3 gomos de linguiça calabresa defumada (sem pele), moída

2 cebolas grandes, picadas

2 tomates picados e sem sementes

1 xícara de cheiro verde picado, (meio grande)

Pimenta-do-reino a gosto

Sal a gosto

Mostarda a gosto

Molho de pimenta vermelha se preferir

300gr de palmito picado

200gr de azeitonas verdes sem caroço

Urucum (colorau)

Azeite

1 pacote de espetinhos para churrasco

Barbante ou cordone, para costurar

Compre a linguiça e o bacon num lugar onde possa pedir para moer (a linguiça sem a pele e o bacon sem o couro)

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem:Coloque todo o recheiro no centro da maminha, compactando o máximo que couber.

Comece pelo lado mais estreito e junte as duas partes como se fosse estivesse fechando um zíper.

A cada 2 cm, transpasse um palito, fazendo assim até a parte mais larga.

Segure o barbante esticado no sentido perpendicular da maminha rente ao primeiro palito. Cruze o barbante pelo lado de baixo do palito. Entre o primeiro e o seguundo palito, passe os lados do barbante de um lado para outro formando um"X" e repita a operação do segundo palito até o último. Para arrematar, cruze alguns palitos e costure.

Para retirar o excesso dos palitos, pode -se usar uma alicate pequena ou uma faca de serra.

Levar ao forno por mais ou menos 4 horas em fogo baixo, sem cobrir.

Retirar os palitos, em seguida o barbante. Fatiar e servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49880-maminha-recheada-marcos-gundin.html