

MAMINHA COM CHEDDAR

INGREDIENTES

1 peça de maminha pesando aproximadamente 1,3 kg

1 bisgana de queijo cheddar de 400 g

Sal fino

Papel alumínio

MODO DE PREPARO

Limpe a maminha tirando um pouco da gordura.

Passar Sal Fino por toda parte da maminha.

Abra o papel alumínio sobre uma bancada, coloque uma camada de queijo cheddar sobre o papel alumínio no tamanho da maminha, pois você irá colocar a maminha sobre o cheddar.

Colocar a maminha sobre o cheddar que está no papel alumínio e sobre a maminha coloque o restante do cheddar.

Envolva a maminha com o papel alumínio, aproximadamente umas 6 voltas.

Fechar bem o papel alumínio para que não vaze o cheddar no cozimento da maminha.

Levar para churrasqueira sobre uma grelha a 60 cm do brazeiro.

Virar a cada 1 hora por 4 horas de fogo.

Na última hora o papel alumínio estar bem "estufado", fazer um furo com palito no centro sobre a maminha para sair um pouco do vapor e não fazer com que o cheddar escorra.

Em uma travessa fatiar a maminha e jogar o molho de cheddar sobre a maminha.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52040-maminha-com-cheddar.html>