MAMINHA RECHEADA AO FORNO

INGREDIENTES

1 maminha de aproximadamente 1,2 kg - inteira com uma pequena capa de gordura

200 g de coração de frango

1 calabresa cortada em cubos de aprox 1x1cm

150g de farinha de milho

1 copo de sal grosso

1/2 limão

1 copo de cachaça

1 colher de mostarda escura

1 colher de chá de sal fino

3 dentes de alho picados

1 pitada de curry

1 colher de sopa de óleo de soja, milho ou oliva

1 cenoura pequena ralada

1 colher de manteiga

5 palitos de dente

Papel alumínio

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Limpe os corações de frango e tempere com: sal, limão, mostarda, curry e deixe marinar por aprox 30 minutos.

Aqueça o óleo em uma frigideira e acrescente o alho picado, frite por aproximadamente 1 minuto e acrescente os corações de frango e a calabresa picada.

Frite até que os corações estejam dourados, acrescente a farinha de milho e frite mais um pouco, cerca de 3 minutos, acrescente a cenoura ralada e reserve.

Limpe e tire os excessos, deixando a capa de gordura.

Com uma faca bem pontuda, faça uma espécie de túnel na maminha, mas não atravesse a peça toda, para que o recheio não saia pelo outro lado.

Pegue o recheio e coloque todo dentro da maminha, com cuidado para rechear bem e ficar bem firme o recheio (use uma colher de madeira).

Feche a extremidade com os palitos para o recheio não sair.

Esfregue o sal grosso nos dois lados da carne, coloque em um refratário com um pouco de azeite no fundo, tampe com papel alumínio e leve ao forno em 300ºC por aproximadamente 1 hora e 30 minutos.

Retire do forno e regue com metade da cachaça, tampe e leve ao forno por mais 20 minutos.

Retire do forno novamente e coloque o restante da cachaça, leve ao forno por mais 15 minutos, ainda com o papel alumínio.

Retire do forno, passe a manteiga e retorne ao forno até dourar, sem papel alumínio.

Dica: procure uma carne bem fresca, com a cor avermelhada e firme, com uma leve capa de gordura.

A cachaça é indicada para amolecer a carne, não se preocupe, pois a carne não absorve o sabor e a cachaça evapora do refratário.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54730-maminha-recheada-ao-forno.html