

FRALDINHA RECHEADA

INGREDIENTES

1 peça de fraldinha

1 pimentão verde

1 bacon

Cebolinha a gosto

Orégano a gosto

Azeite

Pimenta biquinho

Creme de alho

Requeijão cremoso a gosto

1 Abacaxi

MODO DE PREPARO

Abra a fraldinha ao meio, retire o excesso de pele existente na carne

Tempere a fraldinha, dos dois lados, a gosto (usei sal e alho)

Reserve, por um tempo, para pegar o tempero

Em outro recipiente, pique o bacon, o pimentão, a cebolinha e a pimenta biquinho

Abra a fraldinha em uma tábua e comece a rechear

Comece pelo creme de alho e o requeijão

Adicione o resto dos ingredientes, recheado a carne na medida e quantidade que desejar

Depois disso, feche a fraldinha (enrolei com um cordão)

Em seguida, embale com papel alumínio e coloque pra assar em fogo baixo a 180

Depois de cozida, retire o papel alumínio e volte para o forno por uns 15 minutos para corar

Quando for servir, fatie as porções e acrescente o abacaxi entre as fatias (opcional)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/8582-fraldinha-recheada.html>