

FALSO MEDALHÃO DE CARNE COM LINGUIÇA RECHEADO

INGREDIENTES

250 g de carne moída

250 g de linguiça toscana

3 colheres (sopa) de cebola picada

2 colheres (sopa) de salsa picada

1 colher (sopa) de cebolinha picada

2 colheres (sopa) de molho de pimenta

1 colher (sopa) de molho inglês

1 colher (sopa) de mostarda

sal quanto baste

1 colher (sopa) de azeite extra virgem

300 g de muçarela ralada

orégano quanto baste

9 fatias de bacon

MODO DE PREPARO

Para a mistura das carnes, junte a carne moída e a linguiça sem a pele

Adicione cebola, salsa, cebolinha, molho de pimenta, molho inglês, mostarda e sal; misture tudo muito bem

Para o recheio, tempere a muçarela com o orégano e azeite

Com a mistura das carnes, molde como se fosse um medalhão

Abra uma cavidade no meio para rechear com a muçarela temperada

Depois de todos recheados, enrole o bacon em cada um dos medalhões, prendendo

Coloque em uma forma e leve ao forno preaquecido a 200

Depois de assado, retire os palitos antes de servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9332-falso-medalhao-de-carne-com-linguica-recheado.html>