

# 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)

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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