

# 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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