

Matambre enrolado

por Receitas e Mais

Rendimento: 5 pessoas

Ingredientes:

- 1,5kg de matambre;
- 1 maço médio de cheiro verde;
- 3 cebolas médias;
- 4 dentes de alho;
- 1 pimenta dedo-de-moça picada;
- 100g de bacon picado;
- 250g de lingüiça de porco picada;
- Óleo de soja para fritar;
- Sal a gosto.

Matambre enrolado

por Receitas e Mais

Modo de Preparo:

Lave a carne, seque-a, retire as aparas e tempere-a com sal dos dois lados. Reserve. Lave o cheiro-verde, separe somente as folhas e pique finamente. Descasque as cebolas e pique-as em pedaços bem pequenos. Descasque o alho e corte em tiras finas. Numa superfície lisa, abra a carne com a parte gordurosa para baixo. Espalhe o cheiro-verde, as cebolas, o alho, a pimenta, o bacon e a lingüiça. Enrole a carne como um rocambolê e amarre com um barbante bem grosso. Prenda bem para o recheio não escapar. Coloque 1 litro de óleo na panela de pressão, disponha o matambre, tampe a panela e leve ao fogo por 2 horas. Na metade do tempo de cozimento, retire a panela do fogo e vire o matambre de lado. Disponha a carne numa travessa, retire o barbante e corte em fatias de 2 a 3 cm de largura.

Fonte: www.culinariagaucha.radar-rs.com.br