



Maminha Recheada Empório

ingredientes

Para temperar a maminha

- 1 maminha média, de 1 Kg a 1,1 kg
- 3 dentes de alho
- 1 colher (sobremesa) de sal temperado
- 1/2 pimenta dedo-de-moça
- 1 colher (café) de cominho em pó
- 1 colher (sopa) de azeite

Para rechear a carne

- 6 fatias de bacon torrado no microondas e picado
- 1/2 cebola picada
- 1/2 xícara (chá) de cebolinha de picles
- 1/2 xícara (chá) de champignons pequenos inteiros (ou médios cortados ao meio)
- 1/2 xícara (chá) de presunto em tiras
- Tomilho, alecrim, sálvia, salsinha e manjeriço picados a gosto
- 1 cenoura cortada em 4 tiras grossas
- 10 ovos de codorna
- 6 tomates-cereja cortados na metade sem sementes

Caldo para o cozimento

- 1 l de água quente com 1 tablete de caldo de carne dissolvido
- 4 colheres (sopa) de tempero pronto para hambúrguer ou 4 colheres (sopa) de creme de cebola
- 1 colher (chá) de mostarda
- 1 cebola grande picada

Para dourar e cozinhar a maminha recheada

- Azeite (fundo de panela)
- Maminha recheada e fechada
- Pimenta dedo-de-moça picada a gosto
- Ervas picadas a gosto (manjeriço, tomilho e alecrim)
- Caldo do cozimento



modo de preparo

Para temperar a maminha

Faça uma pasta com o alho, o sal temperado, a pimenta, o cominho e o azeite.

Abra a maminha como uma "manta".

Passa a pasta de temperos dos dois lados da carne e deixe por 30 min mais ou menos.

Para rechear a carne

Misture o bacon torrado e picado, a cebola, a cebolinha de picles, os champignons, o presunto em tiras e as ervas picadas a gosto.

Espalhe a mistura sobre a maminha aberta.

Acomode 1 cenoura cortada em 4, os ovos de codorna, os tomates-cereja cortados ao meio.

Feches com palitos e enrole com barbante de uma extremidade a outra.

Caldo para o cozimento

Faça um caldo temperado com os ingredientes e reserve.

Para dourar e cozinhar a maminha recheada

Numa panela com o azeite, doure todos os lados da maminha recheada junto com a pimenta e as ervas.

Adicione o caldo temperado.

Deixe cozinhar em fogo baixo por mais ou menos 2h, com a panela tampada até que fique macia.

Sirva com batatas, chuchu e cenouras boleadas, cozidos no vapor.

Preço do kg da maminha: entre R\$ 8,00 e R\$ 10,00 - kg