



Maminha recheada



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

02:10

Ingredientes

CARNE

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Maminha bovina (limpa)	1 kg	1 kg
Cerveja escura	1 xícara (chá)	300 ml
Sal	2 colheres (chá)	10 g
AJI-NO-MOTO®	1 colher (chá)	4 g
Óleo	1 colher (sopa)	15 ml
Água	Meia xícara (chá)	100 ml

RECHEIO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Alho (espremido)	1 unidade	4 g
Ricota amassada	1 xícara (chá)	140 g
Tomate-seco (cortado em tiras)	Meia xícara (chá)	70 g
Sal	1 colher (chá)	5 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
AJI-NO-MOTO®	Meia colher (chá)	2 g

Modo de Preparo

- 1.** Em um bowl grande, coloque a carne, a cerveja, o sal e o AJI-NO-MOTO®. Misture, cubra com plástico filme e leve à geladeira para tomar gosto por 1 hora.
- 2.** Prepare o recheio: em um bowl médio, coloque o alho, a ricota, o tomate seco, o sal e o AJI-NO-MOTO®. Misture para envolver todos os ingredientes e reserve.
- 3.** Retire a carne, reservando a marinada. Em uma tábua de corte, disponha a carne, e com o auxílio de uma faca bem afiada, corte a maminha pela espessura, abrindo-a em um retângulo, como uma manta.
- 4.** Espalhe o recheio por toda a superfície e enrole como um rocambole, fechando com auxílio de um barbante culinário.
- 5.** Em uma panela de pressão, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a carne e frite por 10 minutos, ou até dourar de todos os lados. Regue com a marinada reservada e com a água. Cozinhe por 30 minutos, após início da fervura, ou até ficar macia.
- 6.** Espere a pressão ceder, corte a carne em fatias e regue com o molho do cozimento. Sirva em seguida.