

Tainha Assada Recheada

INGREDIENTES:

- 1 unidade de tainha grande completa
- Sal a gosto
- Pimenta a gosto
- Suco de limão a gosto
- 1 unidade de moela de tainha
- 1 unidade de fígado de tainha
- 1 colher de manteiga
- Salsa e cebolinha a gosto
- 1 unidade de ovo
- 1/2 unidade de cebola de cabeça

MODO DE PREPARO:

Recheio:

1. Picar um ovo cozinho, o fígado e a moela e refogar na manteiga com salsa e cebolinha.

Modo de fazer:

1. Limpar a tainha e temperar com sal, pimenta, cominho, e suco de limão, rechear e costurar a barrigada.
2. Passar na pele da tainha, um ovo batido, salsinha e cebolinha e a cebola de cabeça picadas finamente.
3. Assar em brasa ou no forno.