PRIME RIBE

INGREDIENTES

2 peças de prime ribe

sal a gosto

ervas finas (orégano, tomilho, alecrim e sálvia)

azeite

manteiga

8 dentes de alho

MODO DE PREPARO

Tempere o prime ribe com sal e ervas finas

Aqueça um fio de azeite em uma frigideira e adicione a carne para selar 4 minutos de cada lado

Adicione um pouco de manteiga para selar

Após dourar, coloque em uma assadeira

Distribua os dentes de alho com casca por cima da carne

Leve ao forno preaquecido a 200

Descasque os alhos e coloque de volta em cima da carne

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12527-prime-ribe.html