

# CAPA DE CONTRAFILÉ ASSADO NO FORNO

## INGREDIENTES

1,5 kg de capa de contrafile  
1 limão  
1 colher (sopa) de shoyu  
1 colher (sobremesa) de páprica doce  
pimenta calabresa a gosto  
ervas finas a gosto  
sal a gosto  
4 batatas inglesas  
orégano  
azeite ou margarina (opcional)

## MODO DE PREPARO

Corte ao meio a capa da carne e faça furos para o tempera toda a carne.  
Em um recipiente misture todos os temperos. Depois tempere a carne e deixe marinar por 20 minutos.  
Pegue as batatas e corte em rodela, depois tempere com orégano e sal a gosto  
Unte a forma com azeite ou margarina. Depois coloque a carne e as batatas  
Deixe no forno por uns 40 minutos  
Retire e decore!  
Uma delícia para ser servido no almoço ou jantar!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12958-capa-de-contrafile-assado-no-forno.html>