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 rodelas, 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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