

# BATATA COM CARNE ASSADA

## INGREDIENTES

1 pacote de Batata Corte Caseiro Bem Brasil  
4 colheres de azeite  
2 tomates  
1/4 de pimentão vermelho  
1/4 de pimentão amarelo  
1 cebola roxa  
sal e pimenta-do-reino a gosto  
100 ml de vinho branco  
1 peça de picanha suína  
ervas frescas a gosto (alecrim, manjeriço, tomilho, orégano, hortelã)  
4 dentes de alho  
sal grosso a gosto  
1 colher de páprica picante  
50 g de pimenta biquinho

## MODO DE PREPARO

Forre uma assadeira com o azeite, o tomate picado, os pimentões e a cebola em tiras, e o vinho branco  
Tempere com sal e pimenta-do-reino e coloque a peça de picanha com a gordura para cima, sobre os vegetais  
Adicione os ramos de ervas frescas  
Em seguida, faça cortes cruzados na gordura da carne e tempere com sal grosso a gosto  
Adicione sobre a carne 4 dentes de alho com casca  
Leve ao forno por 40 minutos  
Adicione as Batatas Corte Caseiro Bem Brasil em volta da carne  
Tempere com o sal e com a páprica picante  
Adicione a pimenta biquinho e leve ao forno até assar as batatas  
Retire do forno e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13065-batata-com-carne-assada.html>