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, manjericão, 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