FIESTA NATALINO

INGREDIENTES

4 dentes de alho

1 xícara de salsinha picada

2 colheres de sopa de ervas finas

300 ml de suco de laranja

1/2 garrafa de vinho branco

1 xícara (chá) de manteiga ou margarina

1 colher (sopa) de farinha de trigo dissolvida

1/2 xícara de água

sal a gosto

1 unidade de Fiesta Seara

pimentas a gosto

MODO DE PREPARO

Marinada: pique os dentes de alho e misture com metade da salsinha, sal, pimenta do reino, ervas finas, o suco de laranja e o vinho.

Deixe o Fiesta nesse tempero de véspera.

Na hora de assar, tire da marinada e coloque-o em uma assadeira adequada ao seu tamanho.

Passe a marinada numa peneira, reserve o líquido e a parte sólida (temperos) separadamente.

Faça uma manteiga temperada misturando, com um garfo, a manteiga e os temperos sólidos nos quais o Fiesta Seara ficou de molho, acrescentando o restante da salsinha picada.

Com uma faca de ponta, levante a pele do peito do Fiesta Seara e coloque a manteiga temperada por dentro (a manteiga deve ficar entre a carne e a pele).

Coloque na forma o líquido da marinada.

Cubra com papel- alumínio e leve ao forno (200° C) por 2 horas, até que esteja macio.

Então, descubra e volte ao forno até que esteja dourado por cerca de 30 minutos.

Retire o Fiesta Seara, coloque a assadeira sobre uma boca do fogão e engrosse o molho que ficou do assado (desengordure, antes de engrossar).

Para o molho:

Engrosse com a farinha de trigo dissolvida em 1/2 xícara (chá) de água.

Se quiser, acrescente mais vinho ou mais suco de laranja, dependendo de seu paladar.

Se estiver salgado, junte mais água e engrosse com um pouco mais de farinha.

Decore o Fiesta, e sirva-o com o molho à parte.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13531-fiesta-natalino.html