

FILÉ DE COSTELA (ENTRECÔTE) NO FORNO

INGREDIENTES

- 1 kg de filé de costela (entrecôte)
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 cebola media em fatias
- 3 dentes de alho fatiados
- 1 colher (sopa) de tomilho seco
- sal e pimenta a gosto
- 8 batatas pequenas inteiras e com casca

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas em água fervente com um pouco de sal por 10 minutos e reserve.

Unte um refratário e forre o fundo com papel alumínio, deixando pontas do pape para cobrir a carne posteriormente.

Fatie a peça de carne sem separar os pedaços.

Tempere com sal e coloque a carne sobre o refratário coberto com papel alumínio.

Coloque as fatias de cebola entre as fatias da carne.

Em uma frigideira, derreta a manteiga.

Acrescente o alho e o tomilho.

Regue a carne com esse molho.

Acrescente as batatinhas.

Feche o papel alumínio e coloque no forno.

Asse a 230° C por 30 minutos, abrindo o papel para dourar a carne na metade do tempo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14298-file-de-costela-entrecote-no-forno.html>