FRALDINHA ASSADA

INGREDIENTES

1 fraldinha inteira de cerca de 2 kg

2 colheres (sopa) de óleo

2 colheres (sopa) de molho inglês

1 colher (sopa) de chimichurri

1 colher (chá) de cominho moído

1 colher (café) de pimenta-do-reino moída

1 colher (sopa) rasa de sal

1 colher (chá) de semente de coentro moída

MODO DE PREPARO

Limpe bem a carne.

Em seguida, junte todos os ingredientes dos temperos, inclusive o óleo, em uma vasilha e esfregue por toda a carne.

Coloque em uma vasilha tampada e deixe marinando na geladeira de um dia para o outro.

No dia seguinte, unte o fundo de um refratário com óleo e disponha a carne.

Cubra com papel alumínio com o lado brilhante voltado para dentro, de modo que fique bem vedado. Leve ao forno a 200º C por 1 hora e 30 minutos.

Retire o papel, com cuidado, e deixe por mais 30 minutos para dourar.

De vez em quando, abra o forno e vá regando a carne com o caldo que se forma, pois assim você garante uma carne mais úmida.

Para evitar que a carne fique muito seca, tenha cuidado para não deixar o caldo, que se forma, secar todo.

Retire do forno, fatie e regue as fatias de carne com o caldo que sobrou.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15247-fraldinha-assada.html