

FRALDINHA AO MOLHO DE MOSTARDA E PIMENTA

INGREDIENTES

800 g de fraldinha

Sal

15 g azeite

2 dentes de alho

25 g manteiga

5 g de ervas finas

5 g de páprica picante

5 colheres (sopa) de mostarda escura

200 g de creme de leite

Sal grosso moído

Pimenta

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com sal grosso moído.

Coloque na churrasqueira elétrica e acompanhe até a carne chegar no ponto.

Em seguida, adicione o azeite e frite o alho.

Quando estiverem dourados, acrescente a manteiga, as ervas finas e a páprica.

Adicione a mostarda e mexa para ficar homogênea.

Coloque o creme de leite e deixe cozinhar por 2 minutos, mexendo para ficar homogênea.

Coloque sobre a carne e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16247-fraldinha-ao-molho-de-mostarda-e-pimenta.html>