

BANANINHA AO MOLHO DE CEBOLA CARAMELIZADA

INGREDIENTES

1 kg de bananinha (um subcorte do contra filé combinada com uma gordura entremeada à carne)
1/2 xícara de (chá) de salsinha e cebolinha picada
1 colher (sopa) de molho de soja cremoso
1 colher (chá) de paprica defumada
pimenta preta moída a gosto
1 colher (sopa) de tomilho
suco de 1 limão
sal a gosto
1 saquinho para assar carnes com lacre
1 cebola cortada em rodelas
1 xícara de chá de açúcar
1 xícara de (chá) de água quente

MODO DE PREPARO

Numa travessa, coloque a carne e o suco de limão e deixe descansar por 5 minutos.
Tempere com sal, pimenta, tomilho.
Abra o saquinho de assar e coloque a carne temperada com o tempero da tigela.
Deixe no forno médio para assar, uns 15 a 20 minutos e reserve.
Em uma panela, coloque o açúcar e deixe dourar, mexendo em fogo baixo sem deixar escurecer muito.
Junte as cebolas, mexa bem e acrescente a água.
Deixe reduzir para que fique um caldo não muito grosso e sirva com a carne.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17046-bananinha-ao-molho-de-cebola-caramelizada.html>