

SOBREPALETA SUÍNA À MINHA MODA

INGREDIENTES

4 sobrepaletas suínas

6 batatas rosas

2 cebolas grandes

1/2 xícara (chá) de vinho branco seco

3 dentes de alho

1 colher (chá) de ervas-finas

1 colher (sopa) de molho inglês

1 colher (sopa) de shoyu

Azeite de oliva a gosto

Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente com tampa, tempere as sobrepaletas suínas com sal, pimenta, alho amassado, ervas-finas, shoyu, molho inglês e o vinho branco seco.

Deixe marinar de um dia para o outro no refrigerador.

Corte as cebolas em rodelas com espessura média.

Descasque as batatas e corte-as em rodelas da espessura de um dedo ou menos.

Em uma forma refratária ou de teflon, unte-a com azeite e distribua as batatas sobre a mesma, temperando-as com sal, pimenta e um fio de azeite.

Cubra-as com as fatias de cebola.

Tempere-as com sal, pimenta e azeite.

Por cima, distribua as sobrepaletas e regue-as com um pouco mais de vinho branco seco.

Cubra a forma com papel alumínio e leve ao forno preaquecido a 240º C para assar por 45 minutos.

Retire o papel alumínio e deixe cozinhar por mais 45 minutos, virando as sobrepaletas de vez em quando.

Retire do forno e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/17342-sobrepaleta-suina-a-minha-mod.html>