

CHURRASCO CAMPEIRO

INGREDIENTES

2 kg carne bovina (costela, picanha, contrafilé, etc...)

porção de sal grosso

saco de carvão de 5 kg

MODO DE PREPARO

Acenda o carvão em uma churrasqueira de sua preferência (na ausência dela, pode-se improvisar empilhando tijolos).

Espete a carne escolhida com espetos simples ou duplos, dependendo do tamanho do pedaço de carne.

Tempere com uma leve camada de sal grosso.

Leve ao fogo em altura média (posicione a mão ao lado da carne, 5 segundos é o tempo que sua mão deve suportar ao lado da carne; mais ou menos significa que o fogo está forte ou fraco demais e, neste caso, a altura da carne em relação ao fogo deve ser ajustada).

Gire a carne alternando o lado exposto ao calor durante o processo.

Entre 50 minutos e 1 hora a carne estará assada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17372-churrasco-campeiro.html>