

MAMINHA NA MOSTARDA E ALHO ASSADA

INGREDIENTES

- 1 maminha inteira já limpa (com pouca gordura)
- 4 colheres (sopa) de mostarda
- 5 dentes de alho amassados
- 2 colheres (sopa) cheias de manteiga em temperatura ambiente
- 6 fatias de bacon
- 100 ml de cerveja (pilsen ou preta)
- sal e pimenta-do-reino
- papel manteiga

MODO DE PREPARO

Tempere a maminha com sal e pimenta-do-reino.

Preaqueça o forno a 200° C.

Junte em um processador a mostarda e o alho para que vire uma pasta.

Acrescente a manteiga ao processador e bata até que fique homogêneo.

Forre uma assadeira com papel-manteiga e coloque a maminha nesta assadeira.

Fure a maminha para que o tempero entre em toda a carne (faça isso com a ponta de uma faca).

Pincele a pasta de mostarda, manteiga e alho em toda a carne.

Coloque as fatias de bacon em cima da maminha, distribuindo por toda a peça de carne.

Cubra a maminha com o papel-manteiga e coloque no forno por 45 minutos para que a carne fique ao ponto.

A cada 15 minutos regue a carne com o líquido que se formará no fundo.

Após os 45 minutos retire o papel da parte superior e deixe gratinar a carne por mais 15 minutos, desta forma o bacon ficará crocante e a carne gratinada.

Retire do fogo e corte em fatias de aproximadamente 2,5 cm.

Sirva com salada e arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17384-maminha-na-mostarda-e-alho-assada.html>