

FRALDINHA ASSADA NA MOSTARDA

INGREDIENTES

1 kg de fraldinha

2 colheres (sopa) de mostarda

2 colheres de manteiga

4 dentes de alho

salsinha desidratada a gosto

sal grosso a gosto

1 saquinho para assados

2 batatas grandes

MODO DE PREPARO

Limpe a fraldinha retirando os nervos e reserve.

Deixe apenas a gordura para a carne ficar suculenta, caso goste.

Triture os dentes de alho e reserve.

Leve a manteiga ao microondas por 1 minuto ou até derreter.

Acrescente à manteiga já derretida mostarda, alho e a salsinha desidratada.

Passe a mistura toda na fraldinha e coloque em uma travessa.

Coloque o sal grosso por cima e sem virá-la, leve à geladeira por 120 minutos.

Muito cuidado ao colocar o sal grosso, pois pode salgar muito seu preparo.

Pré-aqueça o forno por 10 minutos a uma temperatura de 220º C.

Pique as batatas em cubos.

Após o tempo reservada, coloque a fraldinha no saquinho para assar com toda a mistura que estiver na travessa e as batatas picadas.

Feche o saquinho, mas sem apertar muito para que não corra risco de rasgar enquanto assa e leve ao forno por 50 minutos.

Retire do forno, abra o saquinho com cuidado para não se queimar e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18381-fraldinha-assada-na-mostarda.html>