

FRALDINHA ROMENA

INGREDIENTES

1 kg e 500 g de fraldinha
1 maço de salsinha
1 maço de cebolinha
1 lata de 269 ml de cerveja
400 ml de shoyu
1 colher (sopa) de sal grosso
5 dentes de alho

MODO DE PREPARO

Corte a salsinha, o alho e a cebolinha em pequenas partes.
Coloque-as no liquidificador junto com a cerveja e o sal grosso.
Deixe no liquidificador cerca de 1 minuto e acrescente o shoyu.
Desfira furos na carne para que pegue o tempero e logo após regue-a a gosto.
Deixa a brasa da churrasqueira em teor alto de calor.
Deixe a carne assando por cerca de 1 hora e 30 minutos, logo após abra e deixa dourar por mais 30 minutos.
Embrulhe com papel alumínio e reserve por no mínimo 2 horas.
Sirva acompanhado com arroz farofa e salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19229-fraldinha-romena.html>