

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://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/19229-fraldinha-romena.html>