

FRALDINHA ROMENA

INGREDIENTES

- 1 kg e 500 g de fraldinha
- 1 maço de salsa
- 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 salsa, 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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