SOBREPALETA ASSADA AO MOLHO DE LARANJA

INGREDIENTES

1 peça de sobrepaleta temperada descongelada (1 kg)

5 batatas inglesas grandes

1 cenoura

óleo

Para o molho

15 cravos-da-índia

6 laranjas espremidas (300 ml de suco de laranja)

1 xícara de açúcar mascavo ou 1/2 xícara de açúcar refinado

Para decoração

4 a 6 fatias de laranja

MODO DE PREPARO

Corte as batatas em fatias médias (1 cm)

Coloque as batatas e cenoura em uma panela cobertas com água, tampada e deixe cozer até que comecem a ficar moles (22 minutos)

Corte as laranjas ao meio e reserve

Preaqueça o forno a 200º C por 15 minutos

Após o cozimento das batatas e cenouras jogue a água fora

Em uma assadeira ou refratário forre com as batatas e cenouras (reserve algumas, aproximadamente metade para assar separado)

Em uma segunda assadeira jogue um fio de oleo/azeita para untar, coloque as fatias que sobraram de batatas e cenouras dispostas uma ao lado da outra

Coloque as duas assadeiras no forno (carne em cima e legumes em baixo) e deixe assar em forno alto (240º C) por 40 minutos ou até dourar

Após colocar para assar inicie o preparo do molho

Em uma panela pequena despeje o açúcar, os cravos e vá mexendo com uma colher de pau até ele derreter, ao derreter vá despejando aos poucos o suco de laranja, sempre mexendo

Se ao despejar o suco o açúcar endurecer, espere aquecer que ele derrete novamente, continue sempre mexendo até que tenha colocado todo o suco e o açúcar esteja todo derretido

Continue mexendo até que o molho fique com uma cor opaca

Quando o molho estiver pronto abra o forno e despeje sobre a carne e as batatas

Espere completar o tempo de forno ou quando as batatas estiverem crocantes e a carne dourada, retire, decore e

sirva

Recomendo um arroz branco para acompanhar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/207-sobrepaleta-assada-ao-molho-de-laranja.html