

# MAMINHA RÁPIDA E DELICIOSA

## INGREDIENTES

- 800 g de maminha
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 3 dentes de alho bem picadinhos
- 1 colher (sopa) de mostarda dijon (ou mostarda escura 2 colheres)
- 3 colheres (sopa) de vinho da madeira ou do porto tinto
- sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 200° C.

Caso a maminha tenha muita gordura, retire o excesso e reserve.

Numa tigela, coloque a manteiga e derreta no microondas por 20 segundos até ficar líquida (cuidado para não passar demais o tempo).

Na mesma tigela da manteiga, adicione o alho, mostarda, o vinho, sal e pimenta, misture tudo, até ficar homogêneo.

Com a metade da mistura, pincele toda a carne e sele na frigideira, isso fará com que ela fique menos tempo no forno e com uma aparência mais corada.

Depois de selada toda a carne coloque num pirex, pincele o restante molho e leve ao forno por 25 minutos.

A carne selada e com 25 minutos no forno estará mal passada, se quiser outro ponto, pode adicionar mais 10 minutos para ao ponto ou mais 20 para bem passada.

Corte em fatias finas e vá regando no molho antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21878-maminha-rapida-e-deliciosa.html>