

CARNE DO SOL AO VINHO

INGREDIENTES

carne do sol (inteira)
1/2 colher (chá) de cominho
2 dentes de alho
molho barbecue
azeite de oliva
1 xícara de vinho tinto
1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Para começar é preciso amaciar bem a carne com batidinhas.

Com a ponta de uma faca, faça furos por toda a superfície da carne, para que os ingredientes penetrem bem.

Em seguida, passe o alho, cominho, o sal e o molho barbecue por toda a carne.

Numa assadeira (antiaderente de preferencia), untada com o azeite, coloque a carne já temperada.

Regue-a com o vinho e leve ao forno.

Não se esqueça de cobrir a assadeira com o papel alumínio.

Olhe de vez em quando para saber o ponto da carne.

Quando você perceber que ela está bem suculenta e em tom uniforme, retire o alumínio e deixe dourar. Depois é só saborear.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23914-carne-do-sol-ao-vinho.html>