

FRALDINHA AO FORNO

INGREDIENTES

1 kg fraldinha

sal grosso a gosto

farinha de trigo

1 cebola

tempero kitano para carne ou algum de sua preferência

MODO DE PREPARO

Dê preferência a carnes com um pouco de gordura.

Fure a carne e reserve.

Em uma travessa, coloque a cebola picada ou cortada em rodelas e uma quantidade boa de trigo pra você empanar a fraldinha.

Adicione o tempero kitano e misture.

Pegue a quantidade de sua preferência de sal grosso e passe na carne.

Deixe-a bem temperada com o sal e passe na farinha de trigo, empanando a carne.

Numa travessa untada com óleo, coloque a fraldinha com papel alumínio por cima.

Leve ao forno a 240º C por 40 minutos, até que ela fique bem macia.

Se for preciso, deixe um pouco mais o papel-alumínio.

Depois dela bem assada e retire o papel para gratinar.

Deixe até o ponto da carne desejado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24434-fraldinha-ao-forno.html>