

ALCATRA ASSADA COM BATATAS

INGREDIENTES

TEMPERO DA CARNE:

Tempero da carne:mostarda

shoyu

grill

pimenta-do-reino

sazon carne

vinagre balsâmico

alho em pó

alho natural

1 saco para carne

TEMPERO PARA ÁGUA DO COZIMENTO DA BATATA:

Tempero para água do cozimento da batata:azeite

alho poro

cebola roxa

alecrim

pimenta-do-reino

vinagre balsâmico

água

MODO DE PREPARO

Coloque a carne em uma assadeira e misture todos os temperos, por todos os lados da carne.

Coloque a peça no saco para assar junto com o restante dos temperos.

Feche bem e deixe na geladeira por cerca de 1 hora.

Leve a carne ao forno por cerca de 1 hora e 30 minutos, em fogo médio.

Depois, abra o saco e deixe por mais 30 minutos.

Descasque as batatas e deixe-as inteiras.

Em uma panela, frite cebola roxa e o alho poró, acrescente alecrim e pimenta-do-reino.

Coloque vinagre balsâmico e 1 tablete de caldo de carne sabor costela, complete com água e coloque as batatas.

Quando macias (mas não desmanchando), retire da água e coloque junto a carne, por mais 30 minutos em fogo

médio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25930-alcatra-assada-com-batatas.html>