

MAMINHA ASSADA SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

1,5 kg de maminha (aproximadamente)

sal a gosto

5 dentes de alho

2 limões

pimenta-do-reino branca

2 colheres de margarina

MODO DE PREPARO

Limpe o excesso da gordura da maminha mas sem retirar toda.

Triture o alho, esprema os limões, acrescente o alho o sal e a pimenta.

Coloque a maminha em um refratário e faça pequenos furos com uma faca.

Acrescente o molho feito com os limões e amasse a carne com este molho como se fosse pão.

Passe toda a margarina na maminha (pode ser que não fique homogênea, mas é normal).

Preaqueça o forno em temperatura de 200º C.

Coloque a maminha no fogo e, após 10 minutos, coloque um copo de água na forma (não coloque em cima da carne).

Após 10 minutos de colocar a água na forma, com uma colher regue a carne com o caldo que se formou na forma ou refratário o que preferir.

Regue de 10 em 10 minutos até completar 1 hora.

Se ao completar 1 hora a gordura que fica na carne não tiver dourada, aumente a temperatura do forno e continue a regar a carne com o caldo de 10 em 10 minutos até ficar levemente dourada.

Pode ser servida com arroz branco e salada verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26626-maminha-assada-super-facil.html>