

PALETA SUÍNA ASSADA

INGREDIENTES

2 kg de paleta suína com osso

1 cebola grande

6 dentes de alho

suco de 4 limões grandes

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em um refratário, junte a cebola bem picada, o alho moído, o suco dos limões e o sal.

Após, junte a peça de paleta e distribua o tempero em ambos os lados.

Tampe o refratário com papel filme e leve a geladeira por, cerca de, 2 horas.

Após, asse por cerca de 1 hora e 30 minutos, em forno médio (200°C).

O ideal é deixar na geladeira com tempero de um dia para outro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28761-paleta-suina-assada.html>