

CARNE ASSADA COM LEGUMES

INGREDIENTES

1 kg e 1/2 de ponta de costela ou maminha (peça inteira)
1 calabresa sem pele cortada em rodelas grossas
2 batatas descascadas e cortadas ao meio
1 cenoura grande descascada e cortada em rodelas grossas
2 cebolas roxas descascadas e cortadas ao meio
1 batata doce cortada em rodelas grossas
alho
sal
tempero de ervas a gosto
caldo de bacon em pó

MODO DE PREPARO

Em um refratário coloque as rodelas de calabresa.
Por cima coloque a carne já temperada a gosto.
Adicione os legumes já temperados nas laterais e em cima da carne.
Leve ao forno médio.
Na metade do tempo vire os legumes pois a carne solta água e vai cozê-los por igual.
Deixe até a carne dourar e atingir o ponto desejado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29529-carne-assada-com-legumes.html>