

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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