

ROSBIFE DE ALCATRA MATURADA

INGREDIENTES

- 1 coração de alcatra maturado com aproximadamente 1 kg e com capa de gordura
- 1 cabeça de alho descascada e com cada dente cortado ao meio no comprimento
- 1 colher de sopa de sal
- 2 colheres de sopa de vinagre
- pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Furar a carne com uma faca e colocar um dente de alho cortado ao meio em cada talhe.

Colocar o sal, pimenta-do-reino e o vinagre em toda volta.

Cobrir com filme ou em um recipiente fechado e manter na geladeira por 24 horas, virando a carne ocasionalmente.

Deixe uma caçarola em fogo alto por, ao menos, 5 minutos ou até estar bem quente (não acrescente óleo), e coloque a carne.

Gire a carne constantemente com um pegador para evitar furá-la durante o manuseio.

Deixe dourar muito bem toda a volta, até criar um tipo de casquinha. Desligue o fogo, tampe e aguarde amornar.

Dependendo da espessura da carne, pode ocorrer que ela fique bem mal passada no centro.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30069-rosbife-de-alcatra-maturada.html>