

CARNE ASSADA AO CHIMICHURRI

INGREDIENTES

CARNE:

Carne: 1 e 1/2 kg de contra-filé inteiro

2 cebolas

4 dentes de alho

3 colheres de café de chimichurri picante (desidratado)

1 colher de sopa de sal

Pimenta-do-reino a gosto (de preferência moída na hora).

BATATAS:

Batatas: 6 batatas médias descascadas e cortadas ao meio, no sentido do comprimento

Orégano, manjeriço (desidratado), sal e azeite a gosto

MODO DE PREPARO

CARNE:

Carne: Em um processador, bata as cebolas, os dentes de alho e o sal até virar uma pasta (se necessário coloque um fio de óleo).

Reserve em um pote e misture com o chimichurri picante, pimenta-do-reino e reserve.

Sobre uma tábua, corte o contra filé em fatias até 2/3 de profundidade (de 8 a 10 dependendo do tamanho da peça) sem separar as fatias.

Coloque a carne em um recipiente e tempere a carne por entre as fatias o por fora.

De preferência deixe a carne temperada na geladeira pelo menos 2 horas para pegar sabor.

BATATAS:

Batatas: Descasque e corte as batatas e coloque em um recipiente.

Depois coloque o orégano, o manjeriço e o sal e misture bem.

Regue com azeite e misture novamente.

Preaqueça o forno em temperatura média (250°C) por 10 minutos.

Coloque a carne em uma assadeira grande e as batatas em volta.

Cubra a assadeira com papel alumínio.

Leve ao forno por 1 hora.

Retire o papel alumínio e deixe mais 10 minutos para a carne assar um pouco mais.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30780-carne-assada-ao-chimichurri.html>