

ROSBIFE DA D. GUIOMAR

INGREDIENTES

1 peça de lagarto limpa (não muito grande)

150-200 g de manteiga

pimenta-do-reino preta

sal

MODO DE PREPARO

Limpe totalmente a carne, excluindo toda a gordura e pelanca que envolve a peça.

Polvilhe boa quantidade de pimenta-do-reino sobre toda a carne.

Faça o mesmo para o sal (use menos se a manteiga for salgada).

Coloque displicentemente nacos de manteiga sobre a carne e leve ao forno preaquecido a 250-300°C.

Deixe assar por cerca de 8 a 10 minutos, retire, vire a carne de lado e deixe assar por mais 8 a 10 minutos.

O tempo varia conforme o tamanho da carne e o gosto do cozinheiro. O importante é usar o forno bem quente, para deixar a carne tostada por fora e mal passada por dentro.

Tire do forno, coloque a carne para resfriar e reserve o molho do assado.

Corte em finas fatias (de preferência em máquina de fatiar frios) e sirva frio, com o próprio molho e pão francês, farofa ou maionese, ou use para sanduíches.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31155-rosbife-da-d-guiomar.html>