

FRALDINHA ASSADA NO SAL GROSSO COM BATATAS

INGREDIENTES

1 peça de fraldinha (aproximadamente 1,5 kg)

sal grosso

2 kg de batatas

cheiro verde

manteiga

7 cabeças de alho

MODO DE PREPARO

Unte a assadeira com manteiga.

Coloque a carne diretamente sobre a assadeira.

Cubra a carne com sal grosso e ponha no forno a 200°C por uma hora.

Cozinhe as batatas sem deixar ficar muito mole.

Faça uma pasta com o alho picado, manteiga e o cheiro verde picado (o suficiente para todas as batatas) e misture a pasta nas batatas.

Após uma hora no forno retire o excesso de sal da carne.

Arrume as batatas na assadeira e deixe por mais 30 minutos.

Agora é só fatiar e servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31316-fraldinha-assada-no-sal-grosso-com-batatas.html>