

ALCATRA COM BATATAS AO FORNO

INGREDIENTES

1 kg e 1/2 de alcatra

1 cebola

5 batatas

alho a gosto

5 folhas de louro

cominho a gosto

sal a gosto

tempero baiano a gosto

2 cubos de knorr

orégano a gosto

óleo

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão de 4 kg colocar o óleo com o alho e deixar o alho dourar.

Colocar todos os temperos, exceto o orégano e reservar.

Após um tempo acrescentar a peça de alcatra e deixar cozinhar por 20 minutos.

Em outra panela, ferver as 5 batatas, só para ficar mole, não completamente cozida, testar, espetando com um garfo e deixar em torno de 20 minutos.

Feito isso, tirar a carne e os ingredientes.

Colocar em uma forma, o mesmo para as batatas e colocar orégano em cima.

Levar ao forno por 60 minutos e pronto, pode servir!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31321-alcatra-com-batatas-ao-forno.html>