

# 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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