

FRALDINHA COM MOSTARDA E BATATA PORTUGUESA

INGREDIENTES

1 kg fraldinha
mostarda de sua preferência
sal grosso
5 batatas portuguesa (pequena)
1 cenoura
6 cebolas miúdas
pimenta calabresa
salsa e cebolinha a gosto
papel alumínio

MODO DE PREPARO

Use uma assadeira que caiba a Fraldinha e os ingredientes.

Envolva a fraldinha com bastante mostarda e adicione sal grosso com moderação.

Deixe a gordura para cima, coloque papel alumínio e leve ao forno previamente aquecido a uma temperatura de 220°C por 40 minutos.

Pré-cozinhe as batatas e cenouras e reserve.

Descasque as cebolas e reserve.

Após 40 minutos retire a fraldinha do forno, retire o papel alumínio e adicione as batatas, cenouras cortadas em rodela e as cebolas no sumo da carne.

Salpique pimenta calabresa.

Vire a carne para dourar os dois lados e regue com o sumo da carne.

O ponto certo fica de acordo com o gosto pessoal.

Adicionar salsa e cebolinha a gosto.

Servir o prato quente com arroz branco e salada verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34586-fraldinha-com-mostarda-e-batata-portuguesa.html>