

ALCATRA NA MAIONESE

INGREDIENTES

1 kg de alcatra em uma peça

500 g de maionese

pimenta-do-reino a gosto

salsinha picada a gosto

1 tablete de caldo de carne

MODO DE PREPARO

Em uma tigela misture a maionese com salsinha bem picadinha, pimenta e o caldo de carne esfarelado.

Faça furos na carne dos dois lados, a seguir envolva nesse tempero.

Coloque a carne na assadeira untada, cubra com papel alumínio e leve ao forno com temperatura alta por 1 hora. A cada 30 minutos vire para assar dos dois lados .

Retire, fatie a carne e coloque na travessa.

Polvilhe salsinha picada e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36678-alcatra-na-maionese.html>