

CONTRA FILÉ ASSADO COM ALHO

INGREDIENTES

1 peça de contra filé (usei uma de 3,5 kg)

10 dentes de alho assados

100 g de manteiga sem sal

100 g de sal grosso

celofane para assar

MODO DE PREPARO

Primeiramente, corte a carne em três pedaços de tamanhos iguais, fazendo furos com uma faca pequena em toda a carne (isso facilita o manuseio, além de melhorar a absorção do tempero) .

Amasse os dentes de alho deixando totalmente triturados.

Derreta a manteiga (pode ser no micro-ondas).

Passe o alho na carne, espalhando bem juntando a manteiga em seguida.

Coloque o sal, deixando a carne coberta igualmente pela mistura alho, manteiga e sal.

Coloque no celofane e leve para assar por aproximadamente 1 hora e meia.

Abra o celofane com cuidado, retirando a carne e reserve o caldo.

Deixe a carne assando por mais um tempo(10/20 minutos ou até dourar, regando às vezes com o caldo) ou finalize cortando as fatias e dourando em uma panela de ferro, regando com o caldo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37990-contrafile-assado-com-alho.html>