

MAMINHA ASSADA NA MANTEIGA PRÁTICA

INGREDIENTES

1 kg aproximadamente de maminha peça inteira

3 colheres de sopa de manteiga

2 sachês de caldo de picanha em pó

1 colher de sopa de alho triturado

sal a gosto

pimenta-do-reino branca em pó a gosto

salsa desidratada a gosto

2 batatas grandes cortadas em rodela ou cubos

1 cebola grande em rodela

MODO DE PREPARO

Em uma tábua perfure toda a carne com o auxílio de uma faca grande.

Passe sal por toda a peça de carne, em seguida passe a pimenta branca e reserve.

Em um recipiente faça uma mistura da manteiga com o caldo de picanha em pó e o alho, mexendo bem. Passe com as mãos mesmo a mistura por toda a peça de carne, deixando-a toda coberta.

Embrulhe em papel alumínio e ponha em uma assadeira untada com um fio de óleo.

Leve ao forno por 1 hora ou até que fazendo um corte por cima da carne perceba que está cozida.

Retire o papel alumínio, acrescente as batatas e a cebola depois salpique a salsa desidratada por cima.

Retorne ao forno por mais 1 hora ou até que a carne esteja suficientemente dourada.

Sirva com arroz branco, farofa e salada verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38112-maminha-assada-na-manteiga-pratica.html>