CARNE ASSADA NO SAQUINHO COM BATATAS

INGREDIENTES

1 kg de lombo

6 batatas grandes

2 limões

200 g de bacon

1/2 cebola

1/2 pimentão

5 dentes de alho amassados

1 maço de hortelã pimenta

1 saquinho de (minha carne assada)

sal e pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Pegue o lombo inteiro e faça buracos, esprema os limões sobre ele.

Bata no processador ou liquidificador o alho, a cebola, o pimentão e a hortelã pimenta.

Espalhe sobre o lombo inclusive dentro dos buraquinhos, deixe marinar por umas três horas ou de um dia para o outro.

Coloque o lombo no saquinho, corte as batatas em pedaços grandes e coloque junto com o lombo no saquinho.

Adicione o tempero que já vem no saquinho (minha carne assada) feche bem e leve ao forno a 200 ºC.

Deixe assar por 1 hora e meia depois retire do saquinho e volte ao forno só para dourar mais ou menos uns 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41166-carne-assada-no-saquinho-com-batatas.html