

CARNE DE SOL AO FORNO

INGREDIENTES

1 kg de carne de sol (prefira alcatra)

3 colheres de sopa de manteiga de garrafa

1 e 1/2 copo americano de água

MODO DE PREPARO

Dessalgue a carne, aqueça o forno, coloque a carne em uma assadeira.

Regue a carne com a manteiga, coloque toda a água.

Cubra a assadeira com papel alumínio

Leve ao forno médio (mais ou menos 220ºC)

Após 50 minutos, retire o papel alumínio, deixe dourar por 15 minutos, vire a carne e doure por mais 15 minutos.

Retire do forno e sirva quente, com farofa de manteiga e arroz branquinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/41198-carne-de-sol-ao-forno.html>