MAMINHA NA CHAPA

INGREDIENTES

1 peça de maminha sanfonada de mais ou menos 700 g

Alho bem picadinho a gosto

1 cebola mèdia a grande

2 tomates mèdios a grandes

azeite de oliva

molho shoyu

pimenta-do-reino

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com sal.

Adicione o alho picadinho, pimenta-do-reino moída.

Regue com azeite de oliva e reserve.

Corte a cebola em formato de pétulas, corte os tomates em cubos, esquente bem a chapa e reduza a fogo baixo.

Coloque a carne para grelhar.

Grelhe por volta de 10 minutos cada lado, dependendo do ponto que você goste, depois de pronta, reserve a carne.

Na grelha ainda ligada e quente acrescente o tomate e a cebola.

Refogue com um tampa em cima e mexendo de vez enquando.

Depois acrescente apenas um pouco de molho shoyu.

Deixe acabar de refogar.

Retire do fogo e coloque por cima da carne.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41856-maminha-na-chapa.html