

SOBRECOXA ASSADA VAPT VUPT

INGREDIENTES

- 1 kg de sobrecoxa desossada (mais ou menos 4 pedaços)
- 1 dente de alho
- 2 limões
- 1 colher de molho de pimenta verde
- 1 colher de tempero chimichurri
- 1 pitada de noz-moscada ralada na hora ou em pó
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente esprema 2 limões e adicione ao suco o dente de alho picado, além dos demais temperos como molho de pimenta, chimichurri, noz-moscada e sal.

Adicione os pedaços de sobrecoxa desossada uma a uma ao tempero e mexa bem.

Deixe marinar por 15 minutos tampado na geladeira.

Em uma assadeira antiaderente (caso seja comum é necessário colocar um fio de óleo) espalhe os pedaços de sobrecoxa e o líquido que sobrou no recipiente

Cubra com papel alumínio e asse coberta por cerca de 30 minutos (240°C), retire o papel alumínio deixe dourar e pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42566-sobrecoxa-assada-vapt-vupt.html>