

# SOBREPALETA AO MOLHO DE MOSTARDA

## INGREDIENTES

- 1 peça de sobrepaleta de porco temperada
- 200 g de creme de leite
- 1 e 1/2 colher de sopa de mostarda tipo Heinz
- Noz moscada à gosto
- Sal à gosto
- Páprica picante a gosto
- Salsinha picada a gosto

## MODO DE PREPARO

Asse a sobrepaleta por 40 minutos em fogo médio com papel alumínio, depois retire o papel alumínio e asse em fogo alto por mais 30 minutos.

Em uma tigela misture todos os outros ingredientes.

Fatie a sobrepaleta e jogue o molho por cima.

Se preferir fatie a carne depois que retirar o papel alumínio, nesta versão a carne ficará mais sequinha se assim você preferir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42686-sobrepaleta-ao-molho-de-mostarda.html>