

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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