CARNE ASSADA DA GRACE

INGREDIENTES

1 kg de alcatra (uma peça)

6 colheres de margarina

2 cubos de caldo de picanha

3 colheres de sopa de azeite

1 colher de sopa de colorau

1 colher de sopa de sal

3 tomates grandes cortados em rodelas

1 cebola grande cortada em rodela

1/2 maço de coentro

1/2 xícara de chá de óleo para assar

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha coloque a margarina, o caldo de picanha, o sal, o colorau e o azeite, misturando até formar uma pasta.

Em seguida fure a carne (que já deverá estar na assadeira) e a besunte com a pasta, até cobri-la por completo.

Cubra a carne com os tomates, cebola e coentro.

Coloque o óleo sobre a carne, cubra a assadeira com papel alumínio e leve ao forno alto por 40 minutos (coloque a assadeira no chão do forno).

Após este período retire o papel alumínio e deixe a carne dourar por aproximadamente 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42697-carne-assada-da-grace.html