

FRALDINHA NO DOCE

INGREDIENTES

- 1,5 Kg de fraldinha limpa
- 2 colheres de sopa de alho desidratado
- 3 dentes de alho fresco
- 1 cebola média
- 1 colher de sopa sal ou quanto baste.
- 1 batata doce grande
- 150 ml de azeite de oliva
- 1 colher de chá de pimenta branca

MODO DE PREPARO

Amasse os dentes de alho, misture com a cebola ralada e o sal.

Passa a mistura na carne e reserve numa vasilha por 10 minutos.

Descasque a batata doce, corte em fatias grandes e finas e cubra o fundo de uma forma que acomode a fraldinha.

Coloque a fraldinha sobre as batatas doce, coloque sobre ela o alho desidratado, a pimenta branca e regue com o azeite a carne.

Coloque no forno a 200°C por 30 a 40 minutos. Não deixe secar a carne para não perder o sabor.

Sirva na própria forma.

Aprecie também a batata doce.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43021-fraldinha-no-doce.html>