# MAMINHA AO FORNO COM MOSTARDA E BATATAS

## INGREDIENTES

1 maminha

2 cubos caldo carne

2 colheres (sopa) de mostarda

alho picado a gosto

batata pré-cozida a gosto

## MODO DE PREPARO

Colocar em um prato os cubos de caldo carne com a mostarda, alho e amassar, vai ficar como uma papinha.

Furar toda a maminha e com a mão lambuzar toda a carne.

Embrulhar em papel alumínio, colocar em uma assadeira e levar ao forno por uns 50 minutos.

Abrir o papel alumínio, furar com garfo para verificar se a maminha já amoleceu.

Depois tirar o papel alumínio e deixar na assadeira toda aquela água que soltou da carne com os temperos, vai ficar uma caldo escuro.

Fatiar na assadeira e levar ao forno mais alguns minutos junto com as batatas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45624-maminha-ao-forno-com-mostarda-e-batatas.html