VAZIO AO FORNO

INGREDIENTES

1 peça de vazio (fraldinha)

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Azeite de oliva

Alecrim

MODO DE PREPARO

Salgue a carne e polvilhe pimenta dos dois lados.

Coloque na forma com a parte da gordura virada para cima.

Regue com azeite de oliva.

Polvilhe com alecrim.

Leve ao forno por 40 minutos em fogo médio.

Vire a carne e deixe assar por mais 40 minutos.

Observação: as batatas, ainda cruas, devem ficar de molho em salmora. Após, devem ser colocadas na forma para assar no momento em que for virar a carne.

Regue cada batata com um pouco de vinagra balsâmico e polvilhe uma pitada de sal por cima. Vire as batatas aos 20 minutos e deixe assar por mais 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45779-vazio-ao-forno.html