CARNE DE SOL MATURADA NO FREEZER

INGREDIENTES

1 kg de carne de 1º (contra filé, patinho etc)

55 g de sal refinado (ou 1 colher das de sopa cheia)

MODO DE PREPARO

Mantendo a peça em um pedaço único, separe 2/3 do sal e passe em volta da carne.

Deixar repousar por 4 horas fora da geladeira em um pirex coberto por plástico filme, escorrendo a água que se forma.

Depois de 4 horas de salga, pegar o 1/3 do sal restante e cobrir os locais da carne onde ainda a carne está mais vermelha, para a cobertura de sal na carne ficar bem uniforme.

Mantendo a carne dentro do pirex (sempre coberto), levar à geladeira por mais 24 horas , escorrendo de vez em quando o líquido que se formará.

Após as 24 horas de geladeira, colocar a carne em um saco plástico, levar ao freezer por 8 dias para maturar bem e está pronta para o preparo dos mais variados pratos. O sabor fica idêntico à carne de sol comprada em supermercado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47543-carne-de-sol-maturada-no-freezer.html