CARNE SERENDA

INGREDIENTES

1,5 kg de maminha

1 e 1/2 colher de sopa de sal refinado

MODO DE PREPARO

Limpe bem a maminha do lado das embiras.

De cortes rasos na transversal do lado da gordura.

Passe o sal refinado em todos os lados.

Cubra com papel filme e leve a geladeira por 12 horas.

À noite, pendure a maminha em um varal por 12 horas.

Ela pode ser assada, grelhada, cozida, desfiada ou frita.

Pode ser guardada no freezer por 2 meses.

Com fraldinha também fica muito bom.

A medida de sal é uma colher de sopa para cada quilo de carne.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48444-carne-serenda.html