MAMINHA COM MOLHO AROMÁTICO

INGREDIENTES

1 colher de sopa de óleo

1 peça de maminha (1,6kg)

2 colheres de sopa de margarina

2 dentes de alho picado

Sal e pimenta-do-reino a gosto

4 tomates secos picados

1/2 xícara de chá de manjeric□0Š0o picado

1 xícara de chá de água

1 colher de chá de maisena

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira grande, aqueça o óleo e doure a carne por igual. Retire e reserve.

Misture a margarina, o alho, o sal, a pimenta, o tomate e o manjeric□ão até obter uma pasta.

Espalhe sobre toda a carne e coloque em uma assadeira. Cubra com papel alumínio e leve ao forno alto, preaquecido, por 30 minutos ou até assar. Retire a carne e reserve.

Em uma panela coloque a maisena dissolvida na água, leve ao fogo médio e mexa até engrossar.

Fatie a carne coloque em uma travessa, regue com o molho e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53100-maminha-com-molho-aromatico.html