

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 manjeriçã 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 manjeriçã 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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