

CARNE ASSADA COM SAL GROSSO

INGREDIENTES

1,5 kg maminha, alcatra (carne de sua preferência)

1 kg sal grosso

MODO DE PREPARO

Em uma assadeira, coloque o sal grosso até que não veja mais o fundo da assadeira. Depois, coloque a peça (carne) inteira sobre o sal e cubra com o restante do sal que sobrou.

Colocar no forno médio por aproximadamente 2 a 3 horas (dependendo da carne de sua preferência). Após o término, RETIRE TODO SAL (o sal fica duro criando uma casca), corte em fatias e coloque em um refratário.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53867-carne-assada-com-sal-grosso.html>