

# CHURRASCO DE ENLOUQUECER

## INGREDIENTES

6 files grossos cortados individuais para churrasco congelados.

Sal grosso.

3 colheres de alecrim seco e picado.

1 colher de sopa de aginomoto.

5 colheres de sopa de manteiga derretida.

5 colheres de sopa de azeite.

1 pacotinho de caldo sazón sabor legumes.

## MODO DE PREPARO

Misture a manteiga derretida com 1 colher de alecrim, o azeite e o pacotinho de sazón sabor legumes e reserve.

Misture 2 colheres de sopa de alecrim com o aginomoto e salpique sobre os filés congelados e passe no sal grosso.

Leve os files para a churrasqueira em temperatura bem alta para criar uma crosta crocante.

Bata a carne na grelha para retirar o excesso do sal grosso e pincelar os files com a mistura reservada até estarem descongelados por dentro e no ponto de sua escolha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55959-churrasco-de-enlouquecer.html>