

RECEITAS SUPERMERCADO BEIRA ALTA

FRALDINHA ASSADA COM MANTEIGA



Dificuldade

fácil



Preparo

90min



Rendimento

3 porções

INGREDIENTES

1 kg de fraldinha 3 dentes de alho amassados 1 colher de chá de sal 1 pitada de pimenta do reino 1 fio de azeite 100 gramas de manteiga em ponto pomada (amolecida)

MODO DE PREPARO

Tempere a peça de fraldinha com o sal, alho, pimenta do reino e azeite. Deixe descansar por cerca de 20 minutos, para pegar o tempero. Dica: Nesta receita, no lugar da fraldinha, você pode usar picanha, maminha, alcatra, ponta de peito, etc. É importante o uso do azeite para a manteiga não queimar na hora de assar. Passe a manteiga amolecida por toda peça de carne e, na sequência, ajeite-a em uma travessa de vidro. Agora basta cobrir com papel alumínio e deixar assando por 1 hora em temperatura média (cerca de 200°C). Após esse tempo, retire o papel alumínio e deixe dourar. Dica: É importante usar uma travessa de vidro, pois as vasilhas desse material concentram maior calor. Use o lado laminado do papel alumínio em contato com a carne. No final fatie a fraldinha assada na manteiga e sirva com os acompanhamentos que preferir. Indicamos arroz, purê de batatas ou salada.

