

# CHURRASCO GREGO PERFEITO, É DELICIOSO E MUITO FÁCIL DE PREPARAR!

## INGREDIENTES

Carnes: (sugestão) 500g de patinho

500g de contra filet ou capa de filet

500g de alcatra

500g de coxão mole

Tempero:

1 Cebola media

1 Cenoura

1 Pimentão verde médio

Alecrim

Salsinha

Orégano

Noz moscada

Canela em pó

Salvia

Cominho

1 Envelope de tempero de carne em pó (tipo sazón)

Pimenta do reino (moída na hora de preferência)

Sal

Apetrechos:

Papel alumínio

Grelha dupla

## MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes do tempero e reserve.

cebola, o pimentão e a cenoura devem ser ralados em ralo grosso)

Tempere as carnes com sal e pimenta

Disponha alguns filets para começar a empilhar as carnes

Ponha uma quantidade (não muito) dos legumes temperados, espalhando os bem

Continue montando uma pilha, intercalando as carnes com o tempero

Finalize com uma ultima camada de carnes

Ponha a carne montada na grelha

Fechre a grelha e leve a churrasqueira para assar

Procure dar uma leve tostada dos dois lados (uns 20 minutos de cada lado);

Depois embrulhe a grelha toda em papel alumínio, e leve a parte mais alta da churrasqueira por aproximadamente 2:00hs

Desembrulhe e grelhe mais uma vez na hora de servir.

Dica:

Pode ser feita também no forno.

Depois de montar a pilha de carne, amarre a com barbante de algodão, dando varias voltas, deixando a bem compactada

Depois em uma grelha, chapa ou mesmo uma frigideira grande, grelhe até ficar bem dourado todos os lados da carne

Embrulhe em papel alumínio e leve ao forno médio por aproximadamente 1:30hs.

Na hora de servir desembrulhe e deixe mais alguns minutos no forno.

Para servir, colocar o assado em uma tabua e com uma faca bem afiada, corte farias finas

Monte o sanduíche com pão francês ou pão sírio

vinagrete, com molhos condimentados, batata frita ou o que desejar a mais.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13152-churrasco-grego-perfeito-e-delicioso-e-muito-facil-de-preparar.html>