

ROSBIFE

INGREDIENTES

1 kg de maminha de alcatra ou outra carne de sua preferência

1 kg de batatas pequenas

1 colher (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de óleo

sal

MODO DE PREPARO

Limpe a carne e amarre

Leve uma panela grande e grossa ao fogo forte com a manteiga e o óleo para esquentar

Coloque a carne e deixe dourar, virando de vez em quando para que core e forme crosta por todos os lados

Lave bem as batatas, coloque em uma panela, cubra com água fria e sal, leve ao fogo

Assim que a água começar a ferver, marque 15 minutos, retire do fogo, escorra, deixe esfriar e retire as cascas

Assim que o rosbife ficar dourado, retire do fogo, passe para uma assadeira e leve ao forno bem quente (300º C), previamente aquecido

Deixe assar por uns dez minutos e junte as batatas

Diminua bem o calor do forno para uns (150º C) e deixe acabar de assar a carne e cozinhar as batatas

Durante esse tempo, molhe a carne com seu próprio suco e, para ele não secar, vá adicionando colheradas de água quente

Estando o rosbife quase no ponto, tempere com sal a gosto

Vale lembrar que a característica de um bom rosbife é estar durinho e corado por fora e um pouco sanguinolento por dentro

Quando estiver pronto, retire do forno, retire o barbante e arrume na travessa rodeado pelas batatas

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/514-rosbife.html>