

PONTA DE PEITO TEMPERADA DA MARIA BONITA

INGREDIENTES

3 kg de ponta de peito

100 ml de vinho tinto suave

manteiga a gosto

2 pacotes de creme de cebola

alecrim a gosto

folha de louro fresca a gosto

orégano fresco a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Colocar a ponta de peito em um recipiente

Passar bem na carne junto com o sal

Deixe marinar e faça como quiser

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5867-ponta-de-peito-temperada-da-maria-bonita.html>