

FRALDINHA ASSADA NO SUCO DA LARANJA

INGREDIENTES

- 1 peça de fraldinha (1,2 kg)
- 1 laranja
- sal grosso tradicional
- sal grosso temperado (opcional)
- 3 cabeças de alho moído

MODO DE PREPARO

Prepare o tempero em cima de uma papel alumínio

Preencha de sal grosso a base do papel e coloque a carne

Coloque sal grosso temperado por cima da carne e esprema, o alho e a laranja por inteira

Deixe a peça da fraldinha com a capa de gordura para cima

Envolva a carne com o papel, como se estivesse armazenando

Deixe pegar o tempero por pelo menos 1 hora

Com o forno preaquecido, coloque para assar por 2 horas no máximo

Retire o papel alumínio e deixe dourar por uns 5 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8345-fraldinha-assada-no-suco-da-laranja.html>