

ALCATRA RECHEADA

INGREDIENTES

- 1 kg de alcatra (peça inteira)
- 1 calabresa
- 250 g de bacon
- 1 limão
- 3 cubos de caldo sabor picanha
- 3 dentes de alho
- sal grosso a gosto

MODO DE PREPARO

- No liquidificador, bata todos os temperos, exceto o sal grosso, e reserve
- Perfure aos poucos a alcatra e coloque pequenos pedaços de bacon e calabresa
- Em seguida, despeje o tempero sobre a carne e espalhe o sal grosso sobre ela
- Coloque em um refratário e cubra com papel
- Deixe com o papel
- Após esse tempo, retire o papel
- Você também pode colocar batatas para assar junto da carne

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8692-alcatra-recheada.html>