

ALCATRA NO FORNO

INGREDIENTES

1 kg de alcatra inteira

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

cheiro-verde a gosto

5 dentes de alho

bacon em fatias

3 batatas em rodelas

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com o sal, a pimenta e o cheiro verde

Fure a carne com uma faca e coloque os dentes de alho nos buracos

Forre a carne com as fatias de bacon

Enrole

Leve ao forno a 200

Depois do tempo, retire o papel alumínio e coloque as batatas em volta da carne

Leve de volta ao forno e deixe dourar por 15 a 20 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/11047-alcatra-no-forno.html>