

ALCATRA SUÍNA AO BARBECUE COM BATATAS RÚSTICAS

INGREDIENTES

1 kg de alcatra suína temperada

3 batatas inglesas médias

azeite a gosto

ervas finas a gosto

molho barbecue a gosto

pimenta-do-reino a gosto

queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Besunte a alcatra com molho barbecue

Leve ao forno pra assar numa assadeira untada com azeite e coberta por uma folha de papel alumínio por 30 minutos em temperatura máxima

Corte as batatas em forma de canoa e leve ao cozimento por 5 minutos

Após esse breve cozimento, escorra as batatas e em uma tigela, tempere

Após os 30 minutos no forno, retire a alcatra, besunte com mais um pouco de barbecue e despeje as batatas temperadas na assadeira ao redor da carne

Leve ao forno por mais 20 minutos sem o papel alumínio

Após retirar do forno, fatie e sirva com mais barbecue, se desejar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12050-alcatra-suina-ao-barbecue-com-batatas-rusticas.html>