

CARNE ASSADA NO FORNO

INGREDIENTES

- 500g de carne
- 1 cebola pequena
- 2 dentes de alho
- 1/2 xícara de molho shoyu
- 1 colher de chá de amaciante de carne
- 1 colher de sopa de tempero caseiro de sua preferência
- 2 batatas médias
- 1 pitada de arisco (se o tempero caseiro tiver sal, não adicione o arisco)
- 4 colheres de sopa de óleo
- 1 xícara de água
- 1 ramo de coentro (opcional)

MODO DE PREPARO

Em um recipiente grande, coloque a carne, a cebola picada, o alho, o tempero caseiro, o molho shoyu, o arisco e misture bem

Depois, leve ao fogo a carne, 1 colher de sopa de óleo e a água na panela de pressão por 35 minutos

Passado os 35 minutos, retire a carne da panela e coloque em uma forma com as batata cortadas em pequenos pedaços, 3 colheres de óleo e um ramo de coentro em cima da carne

Leve ao forno preaquecido a 180º por 30 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5491-carne-assada-no-forno.html>