

PONTA DE PEITO TEMPERADA DA MARIA BONITA

INGREDIENTES

3 kg de ponta de peito
100 ml de vinho tinto suave
manteiga a gosto
2 pacotes de creme de cebola
alecrim a gosto
folha de louro fresca a gosto
orégano fresco a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Colocar a ponta de peito em um recipiente
Passe bem na carne junto com o sal
Deixe marinar e faça como quiser

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5867-ponta-de-peito-temperada-da-maria-bonita.html>