

FRALDINHA ASSADA NO SUCO DA LARANJA

INGREDIENTES

1 peça de fraldinha (1,2 kg)
1 laranja
sal grosso tradicional
sal grosso temperado (opcional)
3 cabeças de alho moído

MODO DE PREPARO

Prepare o tempero em cima de uma papel alumínio
Preencha de sal grosso a base do papel e coloque a carne
Coloque sal grosso temperado por cima da carne e esprema, o alho e a laranja por inteira
Deixe a peça da fraldinha com a capa de gordura para cima
Envolva a carne com o papel, como se estivesse armazenando
Deixe pegar o tempero por pelo menos 1 hora
Com o forno preaquecido, coloque para assar por 2 horas no máximo
Retire o papel alumínio e deixe dourar por uns 5 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8345-fraldinha-assada-no-suco-da-laranja.html>