

ENTRECOSTO ASSADO À TRANSMONTANA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

1kg de entrecosto
4 dentes de alho picados
3 folhas de louro
1 colher de chá de cominhos
1 colher de sopa de massa de pimentão
1 copo de vinho branco
Meio copo de vinho tinto
1 colher de sopa de banha
1 raminho de salsa atado
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Batatinhas para assar
Cebolinhas para assar



PREPARAÇÃO

Num tabuleiro de ir ao forno, tempere a carne com metade do sal, os alhos picados, pimenta, cominhos, massa de pimentão, espalhando-a bem a na carne.

Vire a carne para temperar do outro lado com a outra metade dos temperos.

Deixe tomar gosto durante 1 hora.

Coloque o raminho de salsa por baixo da carne.

Espalhe as folhas de louro pelo tabuleiro.

Tempere as batatas com um pouco de sal, mexa e coloque-as no tabuleiro.

Junte as cebolinhas e regue tudo com o vinho tinto e com o vinho branco.

Coloque pedaços de banha por cima.

Leve ao forno pré-aquecido nos 200° durante 40 a 50 minutos

Vire a carne a meio do assado.

Sirva acompanhado com uma salada mista.

Custo: 4.50 € ; Custo por pessoa: 1.12 €

<http://www.saborintenso.com/f16/entrecosto-assado-transmontana-317/>

[www.saborIntenso.com](http://www.saborintenso.com)