

ENTREMEADA ASSADA COM CERVEJA E SEMENTES DE COMINHOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

1600g de entremeada magra inteira
4 dentes de alho picados
2 colheres de chá de sementes de cominhos
4 colheres de sopa de azeite
2 folhas de louro
2 colheres de sopa de massa de pimentão
700 ml de cerveja
1 kg de batatinhas descascadas para assar
1 raminho de salsa picada
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 2 horas

Custo: 8.00 € | Custo por pessoa: 1.00 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f16/entremeada-assada-cerveja-sementes-cominhos-32128/>

PREPARAÇÃO

1. Coloque a carne num tabuleiro de ir ao forno com o courato virado para cima.

Tempere de ambos os lados com massa de pimentão, sal, pimenta, os alhos picados e as sementes de cominhos.

No tabuleiro, coloque as 2 folhas de louro e as batatinhas.

Regue com a cerveja e o azeite.

Deixe marinar durante 15 minutos.

2. Leve ao forno pré-aquecido nos 190º e deixe assar aproximadamente 1 hora e 40 minutos.

Passado 40 minutos, vire a carne para que fique com o courato virado para cima durante o restante tempo.

Depois da carne bem assada retire.

Sirva a carne cortada em fatias, acompanhada das batatas e com o molho misturado com a salsa picada.

Se quiser, acompanhe também com migas de broa com caldo verde e feijão de manteiga.

A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!