



Maminha com molho ervas e batatas assadas



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Médio



Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

Q.b. de Gallo Azeite Ancestral

- 600g de maminha
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de alecrim
- 3 dentes de alho
- 1 colher de sopa de hortelã
- 1 colher de sopa de orégãos
- 1 malagueta
- 500g de batatas

Modo de preparo

1

Tempere a maminha com sal, pimenta, alecrim e um fio de azeite. Esfregue bem. Deixe marinar durante pelo menos 30 minutos.

2

Corte as batatas aos gomos, coloque num tabuleiro de forno e tempere com sal, pimenta, um dente de alho picado, alecrim e um fio de azeite, misture.

3

Leve as batatas ao forno a 190°C por cerca de 30 minutos.

4

Aqueça uma frigideira com um pouco de azeite e quando estiver bem quente sele a maminha durante 3 minutos de cada lado.

5

Coloque num tabuleiro de forno com a marinada e leve a cozinhar por cerca de 20 minutos com o forno a 150°C.

6

Para o molho pique todas as ervas, coloque-as numa taça juntamente com o restante alho em puré, a malagueta picada, com ou sem sementes e azeite a gosto. Misture.

7

Sirva a carne em fatias com as batatas e o molho de ervas e azeite.

Produtos utilizados



Ancestral

Azeite de Oliva Extra Virgem Premium

Veja também

 Carne  Rápido  Fácil

Pizza de presunto com rúcula

 Carne  Médio  Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

 Carne  Médio  Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

 Carne  Demorado  Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

 Carne  Demorado  Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide