



Maminha Assada



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

13:40

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Maminha	2 peças	2 kg
AJI-SAL® CHURRASCO	4 colheres (chá)	20 g
Manteiga sem sal (cortada em cubos)	1 xícara (chá)	100 g

Modo de Preparo

1. Corte as peças de maminha pela metade e, com o auxílio de uma faca, faça furos nos pedaços de carne. Espalhe o AJI-SAL®, cubra e deixe tomar gosto na geladeira de um dia para outro.
2. Transfira para uma GN e distribua os cubos de manteiga pela superfície. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 1 hora e 20 minutos.
3. Remova o papel-alumínio e deixe assar por mais 10 minutos, virando as peças na metade do tempo. Retire do forno, corte em fatias e sirva em seguida.