

O truque da carne assada macia e suculenta

Conquiste elogios com este prato delicioso e super prático



- Divulgação

O principal desafio ao fazer carnes assadas é deixá-las douradas e suculentas

A primeira dica é escolher peças inteiras e com pouca gordura, como a alcatra

No entanto, se preferir cortes mais gordurosos, como a picanha, mantenha a camada de gordura virada para cima, para que ela penetre e amacie a carne durante a cocção.

Outra dica é utilizar líquidos, como a cerveja e o suco de laranja, no preparo do prato.

Esses ingredientes evitam o ressecamento da carne e também encorpam o sabor.

E para garantir o sucesso da receita, utilize **KNORR Meu Assado sabor Caseiro**.

Facilmente encontrado nos supermercados, ele já vem com o tempero pronto e um saquinho especial para assar que não suja a assadeira e mantém a suculência da carne.

Agora, com essas dicas, você já pode preparar uma deliciosa carne assada sem medo de errar.

Carne Assada com Cerveja Preta

Rendimento: 6 porções

Tempo de preparo: 10 minutos

Tempo de forno: 1 hora e 15 minutos

Tempo total: 1 hora e 25 minutos

Ingredientes:

1 embalagem de **KNORR Meu Assado sabor Caseiro**

800 g de alcatra em peça

400g de abobrinha cortada em rodela grossas

4 colheres (sopa) de cerveja preta

Modo de preparo:

1. Abra a parte superior da embalagem do tempero **KNORR Meu Assado sabor Caseiro** e retire o saquinho plástico.

2. Apoie o saquinho sobre um refratário e coloque a alcatra e a abobrinha dentro.

3. Abra a parte inferior da embalagem de **KNORR Meu Assado sabor Caseiro** e adicione o tempero dentro do saquinho.

4. Regue com a cerveja, feche bem o saquinho com o lacre incluso na embalagem e misture suavemente.

5. Leve ao forno médio (180 graus) por 1 hora e 15 minutos. Retire do forno, corte cuidadosamente o saquinho plástico, transfira o conteúdo para uma travessa e sirva em seguida.

<http://oglobo.globo.com/rio/o-truque-da-carne-assada-macia-suculenta-17280353>

São Paulo, SP, 30 Setembro de 2015

Mkmouse