

Fraldinha Acebolada



Fraldinha Acebolada

Fraldinha é um tipo de corte de carne bovina. Está localizada entre a parte traseira e a costela do animal e é muito saborosa. Fica ótima para churrascos e assados, e essa foi a maneira que preparei essa receita para vocês. Muito fácil de fazer para o dia a dia junto com feijão e arroz e uma farofinha...tudo de bom!!! Vamos a ela?

Ingredientes:

- 1 peça de aproximadamente 500 g de fraldinha
- sal e pimenta a gosto
- azeite
- folhas de alecrim
- 2 cebolas em rodela

– 1/2 xícara de vinagre de vinho tinto ou vinho tinto

Modo de fazer:

1. Tempere a carne com o sal, pimenta, folhas de alecrim e besunte com azeite.
2. Cubra com o papel alumínio e leve para assar por aproximadamente 40 minutos em forno a 200° C.
3. Depois desse tempo, retire o papel alumínio e deixe por mais 5 a 10 minutos para dourar.
4. Retire do forno e se sobrar algum caldo no fundo da fôrma, coe e coloque numa frigideira.
5. Cubra com o papel alumínio e deixe esfriar um pouco.
6. Na frigideira onde está o caldo, refogue as cebolas em rodelas até ficarem macias.
7. Quando o caldo estiver secando, adicione o vinagre ou vinho tinto e deixe reduzir um pouco mais até as cebolas ficarem douradas.
8. Se precisar, adicione um pouco de azeite para o dourado ficar mais bonito.
9. Fatie a carne e jogue as cebolas por cima. Fica uma delícia!!!