

## RECEITA:

# Fraldinha ao Molho BBQ



**Dificuldade**  
Média



**Tempo de Preparo**  
50 minutos



**Rendimento**  
4 porções



## INGREDIENTES

- 1 peça de fraldinha com cerca de 1 kg
- 350 ml de cerveja escura (1 lata)
- 2 cebolas roxas em pétalas
- 2 pimentões vermelhos em cubos
- 3 dentes de alho picados
- **300 g de Liza Molho Barbecue**
- 6 ramos de tomilho
- Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto



## MODO DE PREPARO

- 1 - Prepare a marinada: Numa tigela grande, coloque o alho, o Liza Molho Barbecue, a cerveja e misture bem.
- 2 - Faça cortes superficiais na gordura da carne.
- 3 - Coloque a fraldinha e os ramos de tomilho na tigela com a marinada, cubra com o filme e mantenha na geladeira por no mínimo 2 horas.
- 4 - Pré-aqueça o forno a 200 °C.
- 5 - Retire a fraldinha da geladeira e coloque numa peneira apoiada em uma tigela.
- 6 - Reserve a marinada para assar a carne.
- 7 - Em uma assadeira grande, disponha as cebolas para formar uma cama para a carne. Tempere as cebolas com sal e pimenta a gosto.
- 8 - Coloque a carne sobre as cebolas, com a gordura para cima, tempere com sal e pimenta a gosto.



[sac@sac-cargill.com.br](mailto:sac@sac-cargill.com.br)



[cargillfoodservice.com.br](http://cargillfoodservice.com.br)

## RECEITA:

# Fraldinha ao Molho BBQ

---



## MODO DE PREPARO

- 9 - Distribua os cubos de pimentão, os dentes de alho e os ramos de tomilho da marinada ao redor da fraldinha.
- 10 - Preencha a assadeira com o líquido da marinada com cuidado para não colocar sobre a carne.
- 11 - Leve ao forno para assar por cerca de 35 minutos até a carne ficar bem dourada.
- 12 - Retire a assadeira do forno e, com uma pinça, transfira a carne para uma tábua. Deixe a carne descansar em temperatura ambiente por 10 minutos antes de fatiar.
- 13 - Corte a parte mais fina da peça de fraldinha em 3 pedaços, no sentido da largura, e fatie cada pedaço no sentido do comprimento.
- 14 - Sirva com o molho.



[sac@sac-cargill.com.br](mailto:sac@sac-cargill.com.br)



[cargillfoodservice.com.br](http://cargillfoodservice.com.br)

**Cargill**® Helping  
the world  
thrive