



# 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](http://www.galloportugal.com)

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide