



Fiambre Assado

MiniChef Francisco

Ingredientes:

1 peça de fiambre (800g. - 1kg);

Paus de cravinho q.b.;

Coca cola q.b.;

Preparação:

Na parte superior do fiambre, fazer pequenos cortes na diagonal, para os 2 sentidos, criando losangos; De seguida, espete os paus de cravinho em alguns intervalos dos losangos. Regue o fiambre com coca-cola.

Por fim, leve o preparado ao forno com temperatura média durante 1h30, regando-o sempre com coca-cola, em intervalos de 10/15 minutos.

O fiambre assado pode ser decorado com rodela de ananás e ginjas.