



Contrafilé ao Molho de Chimichurri

www.receitasdafia.com/receitas/contrafila-ao-molho-de-chimichurri

Aprenda essa receita deliciosa de Contrafilé ao Molho de Chimichurri, essa carne suculenta e saborosa pode ser servida no almoço ou no jantar.

 80 min

 8 porções

Ingredientes

- 4 colheres (sopa) de [chimichurri](#)
- 1 colher (chá) de sal
- 3 colheres (sopa) de [azeite](#)
- 1 colher (sopa) de [vinagre de maçã](#)
- 1 dente de [alho](#) picado fino
- 1 peça de [contrafilé](#)

Modo de Preparo

1. Misture todos os ingredientes deixe descansar por 10 minutos.
2. Após esse tempo, passe a metade do molho de chimichurri em toda a peça do contrafilé.
3. Coloque em um pote com tampa, jogue o restante do molho por cima e deixe na geladeira de um dia para o outro, para pegar bem o sabor na carne.
4. Forre uma assadeira com papel alumínio, coloque o contrafilé com a gordura virada para cima.
5. Cubra com papel alumínio e feche bem as laterais da assadeira.
6. Leve para assar em forno médio pré aquecido por 40 minutos.
7. Retire o papel alumínio de cima e deixe assar por mais 20 a 40 minutos.
8. O tempo vai depender do ponto desejado da sua carne.
9. Bom Apetite!

www.receitasdafia.com