

CORDEIRO AO ALECRIM

INGREDIENTES

1 paleta ou pernil de cordeiro

1/2 copo de vinho branco seco

2 colheres de alecrim

Sal a gosto

2 cebolas

Pimenta-do-reino a gosto

2 tomates

Azeite

MODO DE PREPARO

Para preparar o cordeiro, fure-o para que absorva bem o tempero.

Em seguida, regue com o vinho branco seco.

Adicione o sal e a pimenta-do-reino a gosto.

Preparando a forma, forre a forma com os tomates e as cebolas fatiados bem fininho, pois isso não deixará o cordeiro grudar e dará um aroma especial no prato.

Coloque o cordeiro em cima dos tomates e das cebolas.

Salpique o alecrim e, em seguida, o azeite por cima do cordeiro.

Levo ao forno e deixe por aproximadamente 1 hora e 10 minutos coberto com papel alumínio a 200° C.

Retire o papel alumínio e deixe mais de 20 a 30 minutos sem o alumínio, até dourar ou chegar no ponto desejado.

Agora é só saborear.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16359-cordeiro-ao-alecrim.html>