

CHANFANA DE CORDEIRO

INGREDIENTES

- 2 kg cordeiro (pernil ou carré)
- 5 cebolas grandes
- 6 cabeças de alho inteiras
- 200 ml de azeite de oliva
- 2 garrafas de vinho tinto (seco e doce) ou até cobrir toda a carne
- 1 e 1/2 colher de sopa de sal grosso para churrasco

MODO DE PREPARO

Corte o cordeiro em cubos grandes.

Acomode ao fundo em uma panela de cerâmica ou pedra.

Corte as cebolas em 4 partes e acomode entres os cubos de carne.

Adicione o azeite e o vinho até cobrir a carne e acomode as cabeças de alho.

Polvilhe, por último, o sal.

Tape a panela e deixe cozinhar em forno ou no fogo aproximadamente 3 horas em fogo médio a baixo.

Sirva com arroz branco e salada de brócolis.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18076-chanfana-de-cordeiro.html>