

# PALETA DE CORDEIRO

## INGREDIENTES

1 palheta (cerca de 1,5 kg)

500 ml vinho tinto seco

mix de ervas moidas

sal grosso

azeite

alho (moído ou em pasta)

## MODO DE PREPARO

Em uma forma que já vai para o forno, coloque a palheta fazendo alguns furos com a faca para o vinho penetrar o máximo possível.

Derrame o vinho todo por cima da carne e deixe 1 hora descansando, para o ácido do vinho fazer efeito de tirar o gosto forte do ovino,

Em seguida, coloque sal grosso (não precisa ter medo, pode colocar bastante) com as ervas e azeite.

Deixe a parte com mais gordura virada para cima e cubra a forma com papel alumínio.

Leve ao forno por 1 hora e 30 minutos, a uma temperatura de 200° C.

Retire do forno, elimine o líquido de dentro da forma e vire a carne, colocando o sal com ervas e azeite. Passe o alho moído ou em pasta, em toda superfície.

Volte ao forno por mais 20 ou 25 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22702-paleta-de-cordeiro.html>