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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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