

CHURRASCO DE CARNEIRO

INGREDIENTES

1 carneiro de 10 kg
230 g sal
10 dentes alho
5 pimentas vermelhas
pimenta-do-reino a gosto
5 colheres de grill
5 limões cravo grandes
2,5 copos de vinagre
2,5 copos de água
2,5 copos de vinho branco seco
óleo a gosto
1 pitada de noz-moscada
5 folhas de louro

MODO DE PREPARO

Misture tudo (não bata no liquidificador).

Deixar a carne no tempero por 24 horas e leve ao braseiro até que esteja no ponto.

Fica muito bom!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24845-churrasco-de-carneiro.html>