

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>