

ESPINHAÇO/PESCOÇO DE CORDEIRO ESPECIAL

INGREDIENTES

PARA MARINAR:

- Para marinar: suco de 1 limão
- 4 dentes de alhos picados
- 2 colheres de sopa de sal ou a gosto
- 1 colher de sopa de mostarda
- 1 colher de sopa de aceto balsâmico

PARA O PREPARO NA PRESSÃO:

- Para o preparo na pressão: 2 cebolas médias cortadas em quartos
- 6 pedaços de espinhaços/pescoços de cordeiro
- 3 batatas brancas descascadas
- 4 rodelas grossas de batata doce descascadas
- água

PARA O FORNO:

- Para o forno: pitadas de cúrcuma (açafreão)
- pitadas de noz moscada
- 3 galinhos de hortelã fresca (ou a gosto)
- sal

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, deixe os pescoços marinando, de um dia para outro, com os ingredientes citados.

Na panela de pressão, coloque as cebolas, os pescoços, por último as batatas doces inteiras e a água de modo que preencha os espaços e chegue até os ingredientes, não mais do que isso.

Deixamos 30 minutos em fogo médio na pressão.

Preaqueça o forno a 200/250°C.

Acomode na assadeira os pescoços com as batatas, por cima dos mesmos a cúrcuma, a noz moscada e sal a gosto, por último, acrescente os galhos de hortelã fresca.

Leve ao forno por 20 minutos, ou até dourar, não deixar secar.

Acompanha arroz feito com alho picado e cebolinha picada para decorar, e salada de sua preferência.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29607-espinhaco-pescoco-de-cordeiro-especial.html>