COSTELA DE CORDEIRO COM LEGUMES

INGREDIENTES

1 kg de picanha (peça inteira)

Azeite

1 cenoura média

1 ramo de salsão

4 talos de alho-poró

2 batatas médias

2 cebolas médias cortadas em 4 partes

8 dentes de alho

2 ramos de alecrim

2 ramos de tomilho

Pimenta-do-reino em grãos à vontade

Sal grosso à vontade (pode ser refinado também)

MODO DE PREPARO

Regue a peça de picanha com azeite, depois tempere com sal e pimenta-do-reino (você pode amassar os grãos de pimenta e envolver a carne).

Corte em rodelas a cenoura, salsão e alho-poró. Corte as batatas ao meio.

Regue com azeite uma assadeira média e faça uma "cama" com os legumes, o salsão, batatas, cenoura, cebolas, alho-poró e os dentes de alho, inteiros e com casca (eles assados assim ficarão adocicados e macios).

Coloque a peça de picanha com a camada de gordura virada para cima (isso ajuda a gordura escorrer para os legumes), complete colocando o alecrim e tomilho em cima da carne.

Leve ao forno preaquecido a 180ºC por ceca de 45 minutos.

Para acompanhar, você pode fazer um purê de batatas ou arroz branco. Este prato combina muito bem com vinho tinto Malbec.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41680-costela-de-cordeiro-com-legumes.html