

CHURRASCO DE OVELHA AO LIMÃO

INGREDIENTES

1 paleta de ovelha

6 limões

grill maggi para churrascos

tempero completo

1 lata de cerveja

MODO DE PREPARO

Fazer fogo na churrasqueira, espetar a paleta deixando a parte mais larga da peça no fundo da churrasqueira, não colocando nada de tempero ainda.

Deixe assar até começar a dourar, virando aos poucos conforme a necessidade.

Nesse meio tempo misture o suco dos limões com uma colher de sopa cheia de grill maggi, pode adicionar 1 lata de cerveja se for seu gosto, pois ajuda a aumentar a quantia que será usada para regar a carne enquanto estiver assando.

Pode provar para ver que delícia de tempero para carnes.

Misturar o tempero completo a gosto para dar o sal da carne assada.

Quando já estiver dourada a carne pode fazer pequenos furinhos com uma faca de ponta fina na carne e regar, virando e assando sem medo de temperar demais, eu garanto.

Você pode usar todo o conteúdo do caldo feito até terminar de assar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42463-churrasco-de-ovelha-ao-limao.html>