CARRÉ DE CORDEIRO KWITKO

INGREDIENTES

8 carrés de cordeiro

2 cabeças de alho grande picado

4 cebolas pequenas sem casca cortadas ao meio

4 batatas pequenas com casca cortadas ao meio

4 mandioquinhas medias cortadas ao meio

4 ramos de alecrim

1 pimentão amarelo grande picado

100 g de manteiga com sal

1 copo de conhaque

sal e pimenta a gosto

8 folhas de papel manteiga

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem:Sobre duas folhas do papel manteiga, coloca 2 carres, 2 pedacos de batata, 2 da mandioquinha e 1 cebola.

Por cima coloque 2 colheres de sopa da manteiga, 1 colher de sopa do pimentão.

Regue com 1 colher de sopa do caldo feito para marinar e polvilhe com o alecrim.

Feche o pacote como se fosse um saco e repita o mesmo com as outras 3 porções.

Leva ao forno medio, pre aquecido, por 40 minutos.

Este prato e servido individualmente com o próprio papel.

Fica delicioso, além do inusitado visual.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47504-carre-de-cordeiro-kwitko.html