

CARNEIRO ENSOPADO

INGREDIENTES

- 1 kg de carne de carneiro (fresca)
- 5 limões
- 1/2 kg de batatinha inglesa
- 100 g de tocinho de porco
- 4 dentes de alho amassados
- 1 colher de sobremesa de sal
- 1 molho de coentro
- 6 folhas de hortelã miúdo
- 2 tomates maduros
- 1/2 pimentão
- 1 cebola grande
- 1 colher de sobremesa de cominho
- 4 colheres de sopa de extrato de tomate
- 1 folha de louro
- 3 colheres de sopa vinho

MODO DE PREPARO

Corte o carneiro em pedaços médios. Lave com os limões e deixe por uns 10 minutos, depois de limpo, tempere com os 4 dentes de alho, o hortelã miúdo, o cominho, o sal e o vinho.

Deixe por 2 horas para tomar gosto, coloque numa panela para fritar o toucinho, quando estiver bem douradinho, coloque os pedaços do carneiro para refogar bem, em fogo brando.

Por último coloque o restante dos temperos.

Coloque água o suficiente para cozinhar, quando estiver quase cozida, coloque as batatinhas até estarem cozidas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49143-carneiro-ensopado.html>