

CARNEIRO ENSOPADO

INGREDIENTES

1 kg de carne de carneiro (fresca)

5 limões

1/2 kg de batatinha inglesa

100 g de toicinho de porco

4 dentes de alho amassados

1 colher de sobremesa de sal

1 molho de coentro

6 folhas de hortelã miudo

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 cozinar, quando estiver quase cozida, coloque as batatinhas até estarem cozidas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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