

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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