# CARRÉ DE CARNEIRO PARA INICIANTES

## INGREDIENTES

1 kg de carré de carneiro

2 dentes de alho

sal a gosto

1 taça de vinho tinto

azeite

10 folhas de hortelã

algumas folhinhas de alecrim

geléia ou molho de hortelã para acompanhar

## MODO DE PREPARO

Faça um molho com o vinho, azeite, sal e alho amassadinho.

Misture bem e coloque a carne para marinar por uns 15m faça uma pasta com as folhas de hortelã e passe na carne.

Vire a carne para marinar o outro lado deixando mais 15 minutos.

Coloque a carne numa assadeira untada com azeite em forno preaquecido a 200°C.

O tempo para assar varia de acordo com o forno, no meu caso foi uns 30 minutos para cada lado da carne.

Utilize o molho reservado para regar a carne a cada 10 minutos assim ela fica mais tenra e suculenta.

Coloque algumas folhinhas de alecrim em cima da carne em alguns pedaços.

Sirva com geleia de hortelã, fica uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50024-carre-de-carneiro-para-iniciantes.html